



LA NUEVA COCINERA
CURIOSA Y ECONÓMICA,
Y SU MARIDO
L REPOSTERO FAMOSO
AMIGO DE LOS GOLOSOS.

SU AUTOR

D. A. P. Z. G.

TOMO PRIMERO.

SEGUNDA EDICION.

CON LICENCIA:
al imprenta de D. Eusebio Alvarez,
1825.

ADVERTENCIA.

Hace algunos años que se están publicando varias obras de cocina, pero todos estos recetarios, excelentes para la mesa de un hombre opulento, son inútiles para la cocina de un particular, cuyas rentas no son sino medianas; y publicando una obra nueva de cocina que comprenda los diferentes modos de preparar y componer un manjar agradable sin hacer mucho gasto, creemos hacer un servicio muy importante á la clase mas numerosa de la sociedad.

Con nuestra obra una cocinera de un particular sabrá todo cuanto hay que saber, hasta en el caso de dar una comida tan delicada como bien servida, donde lo podrá lucir, pues con mucho menos dispendio y trabajo que un gran cocinero, presentará platos delicados y desconocidos que la grangearán el aplauso y gratitud de todos los convidados.

Instruccion preliminar indispensable á todo amo de casa para hacer los honores en su mesa.

En todo hay ciertas reglas que observar para dar algun realce á las cosas, y los placeres de la mesa no estan exentos de esta consideracion, como todas las demas acciones humanas. Una comida para ser bien servida y bien dirigida, exije de parte de los que la dan un conocimiento profundo de ciertas costumbres que son accesorias, y dan macha importancia.

El número de convidados á una comida no debe pasar de nueve ó diez, si se quiere evitar el

desórden y la confusion, que son casi inseparables de una gran reunion.

Segun la opinion de los gastrónomos mas prácticos, una comida bien servida debe ser una pieza en tres actos, donde se debe emplear con sagacidad la graduacion de los sabores, y donde los manjares deben ser diferentes para buscar todos los gustos, y contentar á todos los paladares, el primer servicio debe ser suave ó ligero y poco especiado, el segundo mas delicado y mas sazonado, y el tercero, que es el último cubierto, debe ser delicado; el qual se compone de frutas, dulces, pastas &c. lo que llamamos los españoles Ramilletes, en mesa de lujo. En este último acto, cuando ya el apetito está satisfecho, y en el que ya no se come ni se bebe sino por sensualidad ó glotoneria, no se deben servir rigorosamente sin alimentos muy agradables, y vinos delicados; conocidos estos principios, vamos á marcar las reglas de que la señora ó caballero de la casa no deben jamas prescindir.

En una comida algo espléndida, cada cubierto tiene su etiqueta, es decir, el nombre del sugeto para quien está destinado, escrito en tarjeta, y esta puesta sobre la servilleta, en obviacion del trabajo de colocar á los convidados.

El dueño de la casa, colocado en el centro de la mesa, en pie, si la reunion es numerosa, y sentado cuando el número de convidados es corto debe distribuir los potajes, ó las sopas en los platos cóncabos ó soperos, colocados á su lado en primero, empezando por su inmediato á la derecha, despues á izquierda, y asi alternativamente.

Su atencion debe ocuparse continuamente sin

afectacion sobre cada uno de los convidados, para ofrecerle algun manjar al momento que le vea en inaccion con el plato limpio, pues no es regular que los convidados lo pidan, ni lo es tampoco el que muchos por cortedad ó delicadeza carezcan de aquello que les guste; es preciso, pues, que el amo de casa procure, si es posible, adivinarles por sus miradas sus deseos. Este es quien sirve el plato del centro á su tiempo, los vinos que se sirven de intermedio con el asado, y los vinos á los postres: tambien hace la diseccion de las viandas por sí, ó por auxilio de algun convidado de confianza espedito en la diseccion: debe igualmente promover la conversacion que mejor convenga á la sociedad, alejando todo punto de politica que pueda causar divisiones entre los convidados y turbar la armonia de la mesa.

Debe mandar cambiar los platos á cada manjar, y alguna vez los vasos, y los cuchillos.

En cuanto á los postres, la señora de casa es la que hace los honores, y en caso de necesidad puede servir algunos intermedios.

Las compotas, confituras, y los quesos helados se deben servir con cuchara, las frutas se ofrecen tomándolas por el cabo ú rabillo, y las pastas se circulan en los mismos platos en que están.

El café se toma ordinariamente en la mesa, pero si se toma en el salon, el dueño de la casa es quien debe hacer la señal á los convidados para pasar á tomarle y llenar las tazas del café, y los vasos de licor, dejando á cada uno la libertad de tomar de este último lo que quiera.

Si el dueño ú señora de la casa tiene estos deberes que llenar con respecto á los convidados, estos tienen tambien sus obligaciones que obser-

var: deben saber que la servilleta se deja sobre las rodillas doblada por medio, y que no está bien el desplegarla para ponerla al cuello: que la sopa se come sin usar el tenedor, y que despues se debe dejar en el plato la cuchara; que es costumbre el beber un vaso de vino puro despues de la sopa, lo que antiguamente se llama el *golpemédico*, y que es el único momento en que puede eximirse de echarle agua, hasta que se sirven los vinos intermedios que cada uno debe servirse á sí mismo de beber, excepto los vinos de los intermedios y de los postres, que se sirven ordinariamente por los señores de la casa: que las manos deben tenerse siempre sobre la mesa: que cuando se coman los huevos se debe tener mucho cuidado en quebrantar la cáscara, partir el pan, y no cortarlo: que la conversacion debe sostenerse sobre los puntos que convengan al carácter de los circunstantes, y si viene á ser particular, se debe evitar el cuchichear al oido; y por último es preciso tomar el café en la taza, por caliente que estuviese, pues el echarlo en el platillo sería una especie de indecencia.

Hay otras muchas circunstancias que observar en la mesa, pero el tiempo solamente y el uso son los que pueden únicamente enseñarlas.

LA NUEVA COCINERA
ECONÓMICA

POTAJES Y SOPAS.

Todo el mundo sabe que el caldo es lo principal de todas las sopas y de todos los potajes, y que no se puede hacer sino con carne fresca: lo que se debe preferir para su confeccion es la lonja del jamon, y una buena presa de vaca, sea de la pierna, de las chuletas ó de cualquiera parte del cuarto trasero, el buen carnero, la gallina y el garbanzo.

SOPA DE PAN.

Despues de haber colocado en la sopera las cortezas del pan algo tostadas, se echa el caldo suficiente para mojarlas, y en el momento de servir la sopa se le echa mas para que bañe el pan, coronándola con le-

gumbres: nunca se debe dejar cocer el pan despues de puesto ya el caldo, porque esto le quitará la cualidad de caldo, y sería solo engrudo.

POTAJE DE REPOLLO.

Despues de aperdigar un repollo ú berza con un pedazo de tocino cortado en rebanadas de la corteza, se ata todo, pero cada uno aparte: en seguida se cuece en una cacerola pequeña con caldo, y cuando uno y otro está cocido, se hace mojar la sopa ó potaje con este caldo, y el repollo se pone de adorno con el tocino al rededor, ó simplemente por cima: se supone que la sopa debe ser de cortezas de pan tostadas, y si fuese de macarron ú otra pasta, se cuecen á parte con el mismo caldo, teniendo cuidado de usar poca sal á causa del tocino.

POTAJE DE CHIRIVIAS.

Se cortan las chirivias, ó si se

quiere zánahorias, en pequeñitas barras de punta á punta, y se limpian bien; en seguida se ponen á cocer en caldo, y en el momento de servirlas se echan en la sopera, estando ya calada la sopa.

POTAJE DE CALABAZA.

Para un cuartillo de leche se toma una cuarta parte de una calabaza mediana, y se le quita la cáscara ó corteza, y todas las tripas: se corta la calabaza en pedazos pequeños, y se pone á cocer con agua en una cacerola hasta que se halle reducida, es decir, como una mermelada; y consumida el agua se la echa un poco de manteca y sal, dejándola aun hasta que tenga dos ó tres hervores: se cuece un cuartillo de leche, y se echa sobre la calabaza: despues se coge una fuente y se echa el pan en rebanadas muy delgadas, y en seguida se moja con este caldo de calabaza, y cubriendo bien la fuente se pone al fuego sobre cenizas calientes

por un cuarto de hora hasta que el pan se haya pasado bien: se advierte que es preciso no dejar cocer el pan y cuando se vaya á servir la sopa echarla el resto del caldo bien caliente.

SOPA DE CEBOLLA.

Se mondan las cebollas, se parte en dos y se les quita el rabo y la cabeza, y antes de ponerlas en la cacerola en pequeños pedacitos se derri te un poco de manteca en proporcio á la cebolla: esta se frie hasta que rinde nada mas, y se echa despu el agua suficiente con sal y pimien fina, y se deja cocer un cuarto de ho ra: se echa en seguida sobre el pa y está ya para poderse servir.

SOPA JULIANA.

Se toman zanahorias, nabos, pue ros, rábanos y otras plantas, y cortan en filamentos como de d líneas de largos, y la cebolla en jitas: se reoga todo al fuego con m

teca, y despues se le aumentan lechugas, yervas, las que se quieran, y perifollo, procurando que todo se revenga con la grasa : se le echa caldo, y se hace cocer todo á fuego lento por espacio de una hora hasta que estuviere bien cocido : se preparará el pan y se moja con este caldo, quedando ya dispuesta para servirse.

SOPA Á LA JARDINERA.

Se cortan unas zanahorias en pedacitos delgados á lo largo, y se reoga con manteca, uniendo unas lechugas, acederas, y perifollo cortado todo en pequeñas partes: se le echa caldo, y se añaden un puñado de guisantes, y algunas puntas de espárragos; y estando bien cocidas estas legumbres, se le quita la grasa, y se echa en la sopa, debiendo ser de cortezas de pan.

SOPA DE YERVAS PARA VIERNES.

Se escoge un puñado de acederas,

y se laba muy bien con una lechuga y un poco de perifollo, escurriéndolo despues todo muy bien con un cedacillo: se corta menudo, y se reoga con manteca: se cuecen avichuelas en agua, se hace machacar despues la mitad de estas, y se junta con lo demas; y habiendo cocido algunos minutos, se retira del fuego, se revuelve con cuatro yemas de huevo, y un cuarteron de manteca fresca, y estando bien sazonado se echa en el pan que estará ya partido de antemano en la sopera.

ARROZ EN DIA DE CARNE.

Se toma el arroz, á cuarteron por cada cuatro personas; se laba en agua tibia tres ó cuatro veces frotándolo con las manos; se cuece á fuego lento por tres horas con el caldo, ó sustancia de carne, y en estando cocido se le quita la grasa, dejándolo ni muy espeso, ni muy líquido.

ARROZ DE VIERNES.

Se quebranta el arroz en agua muy

caliente, y despues se le echa manteca, sal y un poco de pimienta: en caso de necesidad se puede añadir sustáncia de garbanzo, guisante, lenteja &c. y echar esto mismo machacado.

ARROZ CON LECHE.

Se quebranta el arroz en la misma leche con un poco de sal y azucar, á lo que se añade ordinariamente yemas de huevo; y un poco de azahar, la dosis regularmente es para un cuarteron de arroz una azumbre de leche.

SOPA DE FIDEOS.

Se pasa el caldo por un cedazo ú tamiz de seda; se le pone á cocer, y cuando estuviere bullendo, se pondrán los fideos esponjados, de manera que no caigan apretados, al cuarto de hora se quitan del fuego para que no se hagan jaletina, y se procura proporcionar el caldo para que no salgan muy secos ú espesos: para quince personas hay bastante con una libra de fideos.

FIDEOS CON LECHE.

Se echan los fideos en la leche estando hirbiendo y se menean bien para que no se hagan pasta: se le echa el azucar necesaria, y media hora basta para que esten en sazon de comerse.

LA SOPA DEL EMBROLLO.

Se pone en una cacerola una cuarta parte de una berza ó repollo, nabos, zanahorias, rábanos, y chirivias, seis cebollas pequeñas, una mata de apio, otra de peregil; se hace despues un manojo con acederas, acelgas y perifollo, atándolo todo junto con un hilo; y en seguida se ponen bien envueltos en un lienzo blanco medio cuartillo de guisantes: se cuecen todas estas legumbres en agua por espacio de tres horas: se cuela este caldo por cedacillo, y se cala con él nuestro potaje despues de haber puesto al caldo la sal necesaria; y por último se guarnece la fuente con las

legumbres que están en la cacerola.

SOPA DE CUSCURROS Y SUSTANCIA DE LEGUMBRES.

Se frien en manteca unos canteritos de pan hasta que esten dorados; se hace una sustancia de guisantes; se le echa caldo hasta que esté clara; y en el momento de servir la sopa se la echará un pedazo de manteca como una nuez, y se cuidará de que la sal sea buena y no echar mucha.

POTAJE Ó SOPA DE NABOS.

Se limpian y se cortan los nabos como hemos dicho de las zanahorias; se ponen en la manteca hasta que estén reogados: despues se quita la manteca, y se componen como las zanahorias.

SOPA DE SUSTANCIA DE LENTEJAS.

Se cuece un cuartillo de lentejas en caldo con media libra de jamon, dos

zanahorias y cinco cebollitas cortadas en pedacitos pequeños, y reogadas en manteca: estando todo cocido se pasa por un cedazo con el auxilio de buen caldo, y quedará una sustancia clara: se cuece lentamente en una cacerola, y en el momento de servirlo se le quita por cima la grasa, y se echa en la sopa de miga de pan que debe haberse pasado en la sarten antes con manteca hasta estar dorada; y si se quiere hacer mas agradable se le echará como una nuez de azucar.

SOPA DE SÉMOLA.

Se pone en una cacerola una porcion de caldo pasado por tamiz para separar las partes eterogéneas y crasas: en cociendo se echa la sémola, y se revuelve con una cuchara para impedir que se aglomere; á la media hora se retira si está ya bien cocida; se quita la grasa, y se le echa lo que es de costumbre para darle color.

SOPA Ó QUESO Á LA PARMESANA.

Se llena el fondo de la sopera con

queso raido de la especie que se quiera; se le pone encima una capa de rebanaditas delgadas de pan: se hace tres veces esta misma operacion, y despues se moja con buen caldo hecho de legumbres, y sustancia de guisantes, un poco de sal, y un pedazo de buena manteca, como poco mas de una nuez: se cuece lentamente hasta que forme en la superficie una especie de granito: antes de servirla se le echa un poco de caldo, pero que siempre quede espeso.

PANETELA.

Se toma la miga de un pan tierno de dos libras; se pone en una cacerola con una media azumbre de agua, sal, pimienta y un cuarteron de manteca fresca: se pone en una hornilla bien caliente, y se mueve con una cuchara de madera para que no se pegue al fondo, y cuando se quede como una salsa, se la retira del fuego, y se mezcla bien con yemas de huevo.

DISECCION DE CARNES Ó EL ARTE DE TRINCHAR BIEN.

El arte de trinchar no se debe considerar como inutil, y no necesario á un cocinero, y menos á un caballero y una señora; este conocimiento entra precisamente en las atribuciones de un Anphitrion, y aumenta singularmente el agrado de los platos la visualidad, y el señorío de un convite.

DISECCION DE LA VACA.

La vaca se debe cortar siempre al través; pero antes es preciso quitarla los huesos, nérvios, y grasa superflua; se corta en rebanadas delgadas, y despues se corona cada una con una pequeña porcion de grasa: como los huesos son la parte mas delicada del pecho, es preciso dedicarse á separarlos, y servir uno en cada porcion.

Para la vaca á la moda se deben seguir los mismos principios, á ex-

cepcion de que se corta de modo que las mechas esten atravesadas, y por ruedas, mas ó menos juntas: las tajadas se cortan siempre al través, como la lengua; la pierna de vaca que tiene la carne corta, y llena de cartílagos, se debe cocer bien, y servirse con cuchara.

DISECCION DE LA TERNERA.

Para trinchar una presa de ternera, se levanta lo mas tierno, y se corta en porciones desiguales, y despues se parten las costillas ó huesos.

La cabeza de ternera, que ordinariamente se prefiere cocida, se come con una salsa picante que se sirve aparte, ó solamente con vinagre: los bocados mas apreciables generalmente son los ojos, despues las carrilladas, en seguida las sienes ó temporales, despues las orejas, y por fin la lengua, que se pone sobre las parrillas empanada, y se le hace una salsa á propósito: con cada uno de estos bocados referidos se sirve una

parte de los sesos, que se sacará del cráneo, cuya parte superior deberá haberse quitado antes de servir la cabeza á la mesa; los ojos se sirven con cuchara: las carrilladas se cortan con destreza, asi como las sienes y las orejas; y nunca se introducirá el cuchillo en los sesos.

La landrecilla; el fricandó y la molleja ó glándula se sirven siempre con cuchara.

DISECCION DEL CARNERO.

Hay dos modos de trinchar la pierna de carnero: el primero es, teniéndola por la punta del hueso con la mano izquierda cortar perpendicularmente las rebanadas, despues la juntura; en seguida el músculo carnoso que une á los huesos; y por último volviendo la pierna se cortan lo mismo las rebanadas.

La segunda regla ó modo consiste, teniendo asida la pierna por la punta del hueso, en cortar orizontalmente las rebanadas muy delgadas.

Se puede aplicar lo que hemos dicho de la pierna á las costillas, pues se corta en rebanadas ú orizontalmente: la presa de carnero se sirve lo mismo que hemos dicho de la vaca.

DISECCION DEL CERDO.

La cabeza del jabalí empieza á servirse cortándo desde junto á las orejas hasta las carrilladas; despues se sirve el pescuezo en pequeñás porciones. El jamon se sirve cortándolo en pequeñas rebanadas al través, procurando siempre que tengan de magro y de gordo: el javalí se corta y se sirve como el cerdo.

DISECCION DEL COCHINILLO DE LECHE.

Casi siempre se sirve asado: se corta la cabeza primero, y se parten las orejas; se divide la cabeza en dos mitades: despues de esto se parte el cuarto izquierdo, y se separa el muslo; se hace lo mismo con el cuarto derecho: se quita el pellejo para ser-

vir lo tostado: las patas, las costillas y el pescuezo son bocados muy delicados: el espinazo se parte en dos, y la carne que está junto á las costillas se sirve en porciones muy pequeñas.

El cochinillo del javalí se parte y se sirve como el cochinillo de leche.

DISECCION DEL CORDERO Y DEL CABRITO.

Estos dos se trinchan casi lo mismo uno que otro: se parte un cuarto, ó mas bien por medio todo el cordero de arriba abajo: se divide en cuatro partes: despues se parte cada uno en porciones de costilla ó dos costillas cada una: se dividen los dos muslos, y se parte cada uno en pequeñas porciones.

Con respecto á la corza no se parte ni se sirve mas que una pierna: sino basta se trincha otra, pero nunca dos juntas.

DISECCION DE LAS AVES.

Las partes principales de toda ave:

son el pescuezo, los alones, los muslos, la pechuga, la rabadilla y el caparazon.

Las pollas, capones y pollos se trinchan tomando una ala con la mano izquierda ó con un tenedor: se corta la juntura del ala: despues se levanta el muslo del mismo lado, y se cortan los nervios de la juntura tirando de ella con la mano izquierda: se practica la misma operacion del otro lado: se parte despues de la pechuga, el caparazon y la rabadilla: se parte en dos cada muslo, cada alon en tres, las pechugas se dejan enteras, y se hacen seis porciones del caparazon y de la rabadilla.

El ganso, ánsar y demas aves acuáticas se corta en pequeñas hebras de la carne de las alas y de la pechuga hasta la rabadilla: se sacan asi ocho porciones, y se hacen otras tantas del pellejo.

El ánade ó pato asado se trincha lo mismo en tiras, que se multiplican todo lo posible á beneficio de las alas y los muslos.

La becada ó chocha, y la agachadiza se trinchan como las aves ordinarias, es decir que se quitan las alas y los muslos, y se separa despues la rabadilla y el caparazon.

En cuanto á las perdíces y pollos de perdiz se parten como las demas aves.

El faisan asado se parte lo mismo que los pollos: el pichon asado cuando es grande, se puede partir en cuatro partes; y sino solo en dos, una compuesta desde las alas arriba, que se llama el cherubin, y la otra es el cuarto trasero, del que hacen parte los dos muslos: algunas veces se cortan tambien á lo largo para que cada una de las mitades tenga su muslo y su alon.

La liebre y el lebratillo, el conejo y el gazapo se trinchan lo mismo unos que otros: la liebre se sirve en tres porciones ó cuartas partes: se sirve picada ó barbada: la parte mas delicada es el lomo, que se corta desde la espalda ó espinazo hasta el nacimiento del muslo, y despues se parte el hueso del espinazo: la parte su

perior y carnuda de las piernas se corta en forma de embudo: despues se levanta con destreza el bocado del cazador, que es la cola con un poco de carne adherente.

VACA.

La vaca es el principal cimiento y basa de una cocina: las diferentes partes de su cuerpo, transformadas en otros tantos platos, son tan útiles y de tanto alimento como vamos á ver.

CARNE COCIDA DE VACA.

Se toma una pierna de vaca, ó solamente una parte, segun las personas: se la quitan los huesos y se ata, metiéndola en una olla con los despojos restantes de ella misma y del carnero, y aves que se hayan descarnado para otros platos: se pone esta olla (de cobre bien limpia), á un fuego moderado, que no esté enteramente llena de agua, y se espuma poco á poco; despues que se halle algo co-

cida, se hecha la sal correspondiente, dos nabos, seis zanahorias, seis cebollas, guarnecida una de ellas con tres ó cuatro clavos de especia, y un mazo de puerros: se vuelve á dejar al fuego hasta que se halle perfectamente cocida, y despues se saca para servirla ya á la mesa, sea guarnecida de ramas de peregil verde, sea con salsa ó sea cercada de legumbres.

GUISADO DE ROPA VIEJA, ES DECIR DE VACA COCIDA.

Se corta la vaca, cocida el dia anterior, en pedazos pequeños; se echan dos cucharadas de sustancia, ó sea caldo colado, en el plato donde se ha de servir, con cebolla, peregil, cebolleta, alcaparras, anchoas, un poco de ajo ó de rocambol, picado todo muy menudo, y echándole sal y pimiento: en todo esto se echa la carne ya cortada como hemos dicho en pequeñas rebanadas, cubriéndola bien de lo mismo; se tapa este plato con otro vuelto, y se pone á cocer á

fuego lento sobre una hornilla por espacio de media hora ó tres cuartos, á cuyo tiempo se puede comer sirviéndolo con poca salsa.

VACA Á LA MODA Ó SEA ESTOFADO.

Se toma una buena presa de vaca limpia y tierna, se mecha con tocino que no sea rancio, se toma una cacerola, se echa en ella un vaso mediano de vino blanco, tocino gordo cortados en pequeños pedazos, ajos, y cebollas picados muy menudos, cebollas pequeñas enteras, zanahorias cortadas á lo largo muy delgadas, pimienta y sal, se echa la presa de carne en la cacerola sobre estos ingredientes, y se pone sobre un fuego lento, cuidando de que la cacerola esté bien cubierta, y se deja cocer lentamente por espacio de seis horas y se echa despues en una fuente para servirlo.

SOLOMO DE VACA MECHADO Y AL ASADOR.

Se toma el solomo de la vaca, se

le quita la grasa que tenga hasta dejarlo limpio, se mecha con tocino gordo que no sea rancio, cuidando de que el centro quede sin mechar; se deja en adovo por tres dias ó mas con aceite, cebollas, peregil, zumo de limon y canela: se pone despues en forma de una S, ó redondo, y se coloca al fuego en el asador hasta que tenga buen color; y estando bien pasado se le hecha por cima sobre una fuente la salsa que se quiera y se crea mejor.

GIGOTE DE VACA.

Se pican cuatro cebollas hasta que esten en pedacitos pequeños, y se echan en una cacerola con un poco de manteca dejándolas al fuego, y moviéndolas hasta que estuvieren medio cocidas; despues se echa un buen puñado de harina, removiéndolas hasta que se vea con un color dorado; se humedece con caldo, medio vaso de vino, sal y pimienta: se deja hasta que la cebolla esté bien cocida, y que no tenga ya salsa; despues se le

echa carne de vaca picada, y se la deja cocer para que tome el gusto de la cebolla; y últimamente para servirlo se le echa una pequeña cucharada de mostaza, ó un poquito de vinagre.

LENGUA DE VACA Á LA MODERNA.

Se toma una lengua de vaca, se la despoja de todo lo que hace parte de fauces, y se la pone en agua muy caliente para escaldarla y hacerla soltar toda la suciedad que pueda tener; despues se pone al fuego en un puchero y se la deja cocer hasta que pueda soltar el pellejo, y habiéndoselo quitado se la deja enfriar: en seguida se corta en rebanadas muy delgadas á lo largo y por el ancho: se cubre cada pedazo en relleno de ternera, setas, y alcachofas, ú otro cualquier relleno de carne, pero no mucho, que no debe cubrirse mas que como el grueso de un duro: se bañan un poco con huevo, y se le dá la figura de rollos, ensartándolos en el

asador, y despues de haber puesto á cada uno una rebanada de tocino muy delgada para cubrirlos; en seguida se ponen así al fuego, y cuando se vea que están ya casi cocidos se les echa una capa ligera de pan muy rallado, dejando que den asi vueltas al fuego en el asador hasta que tomen un color dorado; retirándolos entonces, y sirviéndolos con una salsa picante debajo.

LENGUA DE VACA CON PEPINOS.

Despues de haber limpiado bien una lengua se la pone en agua hirbiendo media hora hasta que quede blanca; se pone despues á enfriar, y luego que estuviere bastante fria se pasará á componer del modo siguiente: se toman mechas ó longitas de tocino preparadas ya para mechar nuestra lengua, se sazona con sal, pimienta, canela, clavo, pimiento, peregil, y cebolletas picado todo muy menudo: en seguida se mecha la lengua con estas mechas ya sazonadas de es-

te modo, y se pone á cocer en una cacerola en la que se echarán algunas lonjitas sueltas de tocino, con algunos pedacitos de ternera y de vaca, chirivías, cebollas, laurel, tomillo, y bastantes clavos de especia: se humedece la lengua con caldo, y se deja cocer á fuego lento por espacio de cuatro horas, y en el momento de ir á servirla á la mesa se le quita el pellejo que tiene por cima, y se pone en una fuente, llevando por separado una salsa ó caldo vermejo con algunos pepinillos avinagrados hechos pequeñas rajas.

PRESA DE VACA GUARNECIDA TODA DE REPOLLO Ú LOMBARDA.

Se cortan dos ó tres repollos, berzas ó lombardas en cuarterones, despues de haberlos labado bien y que estén bien frescas: se atan con hilo grueso y se echan en una olla, humedeciéndolas con caldo: se añaden algunas zanahorias, dos ó tres cebollas, la una claveteada con tres ó cua-

tro clavos de especia, un diente de ajo, laurel, tomillo, y dos hojas de yerba buena; y para que el repollo esté mas sabroso no se le echa mas que un poco de caldo, que cubra solo el fondo de la olla; se le deja cocer lentamente por espacio de tres horas largas, se ponen despues en un lienzo limpio, y se les aprieta para que suelten la grasa dándoles la figura de rollos; hecho esto se colocan al rededor de la presa de carne compuesta, y se sirve cubierto muy caliente.

TARTA Á LA ALDEANA.

Se corta un pedazo de carne limpia y tierna en rebanaditas pequeñas y lo mismo de tocino magro, ó jamon dulce: peregil, cebollas, con pimienta, canela, y clavo en polvo, laurel, y nuez moscada, todo esto muy picado: se toma una tartera, se echa en ella una capa de las rebanadas delgadas del jamon, otra encima de las rebanadas de vaca, y otra de dichos in-

gredientes picados y mezclados; y por último dos cucharadas de aguardiente, y otras dos de agua: se pone sobre cenizas para que vaya cociendo lentamente, teniendo la tartera bien tapada, y luego que se vea ha cocido bastante se sirve á la mesa en la misma tartera.

LA PIERNA DE VACA.

La pierna de vaca que ordinariamente se usa solo para hacer un buen puchero, se puede presentar con mucha decencia en una mesa de lujo y ceremonia del modo siguiente: se sirve naturalmente como sale de la olla, habiéndola limpiado de todo lo gordo al tiempo de echarla á cocer; y clavado en ella unos cuatro clavos de especia: luego que se ha quitado toda la grasa y el caldo, se pone en una fuente, y se la hecha por cima una salsa hecha con la sustancia del caldo del puchero, alcaparras, una punta de ajo, picándolo todo con una matita de peregil, y bien sazonada

se le echa por cima esta salsa, y se pone á la mesa donde no será despreciado este plato; y si fuese comida de ceremonia y quisiesen darle mas realce, no hay que hacer otra cosa mas, que guarnecerle al rededor de pastelillos; pero siendo comida de familia no hay plato mas sabroso, nutritivo, y barato que este aun para personas de la mas ínfima fortuna.

PIERNA DE VACA AL HORNO.

Se toma una buena presa de pierna de vaca del peso que se necesite, y se le quitan los huesos; se mecha con tocino gordo, y se sazona con sal, clavo, pimienta, canela, peregil picado y tomillo: se pone despues en una cacerola proporcionada á su tamaño, y se le echa media azumbre de vino blanco bueno, ó menos si la presa no pasa de tres libras, se tapa bien con una cobertera, y se unen ó pegan con pasta: despues que se halla ya en este estado se mete en el horno por cinco ú seis horas, segun su grueso, pues

cuanto mas grande sea la presa, necesita mas tiempo para pasarse, y pasado el tiempo preciso se hecha en una fuente, y se sirve al momento, desengrasándola si acaso hubiese soltado grasa con demasía, pues no siendo mucha debe dejarse porque se forma una salsa muy agradable.

Nota. La pierna de vaca puede componerse tambien al aire, es decir dejándola sazonar con el aire, puesta en prensa; suelta toda la sangre, y despues se compone salpimentada ó como se quiera; tambien se seca al humo, y con sal haciendo ceniza, se puede hacer igualmente con ella pastel frio ú caliente; y últimamente se puede asar al asador mechada con tocino y compuesta despues con ápio al rededor escarolado, y una salsa agridulce.

VACA Á LA ESCARLATA.

Se toma media libra de azucar, dos onzas de sal marina, una onza de salitre, una libra de sal comun, y despues de haberlas mezclado á todas

juntas, se meten en un gran pedazo de pecho de vaca, y á este despues se le pone en una olla de tierra, meneándolo todos los dias, dejándolo que tome bien este nuevo adovo por quince dias; despues se pone á cocer, y se sirve á la mesa con un buen repollo ó lechuga, ú otra legumbre. Este plato ú manjar se come sin tener apetito, y se presenta comunmente frio á la mesa cortado en rebanadas.

PALADAR DE VACA CON BLANQUETE, Ó LLÁMESE SALSA BLANCA.

Se limpian cuatro paladares de vaca, los que se hacen cocer en una cacerola limpia, y al cabo de cinco ó seis horas se enjugan, se cortan en pedazos, y se componen ligeramente, despues se esclarifican, y pasan por un cedacillo ú tamiz algunas cucharadas de sustancia blanca, y en el momento de ir á servirlo á la mesa se incorpora con esta sustancia un cuarteron de manteca fresca ó mas, y un poco de zumo de limon, cuidan-

do muy particularmente de que no hierba, porque todo se convertiria en aceite; se meten entonces los paladares de vaca bien esprimidos y bien calientes, y todo junto se sirve al momento á la mesa.

LONJA Ó PRESA DE VACA.

Se usa muy frecuentemente de la buena vaca para sacar sustáncia, hacer buenas sopas, y componer el plato á la real, que es de esta suerte: se mecha con tocino gordo mezclado con peregil, cebolletas, setas, un ajo picado, sal y pimienta: se la pone á cocer á fuego lento con su mismo jugo, y cuando se conozca que está á medio cocer se la echa una cucharada de aguardiente, y luego que ya estuviese cocida se sirve á la mesa.

BIFTECK DE SOLOMILLO DE VACA.

Se corta el solomillo de plano, del grueso de seis líneas, y en forma redonda, y se le quita la tela que tiene

al rededor ; se sazona con sal y con pimienta ; despues se echa en manteca templada, y se ponen á un gran fuego sobre unas parrillas hasta que se vea ya bien pasado pero no mucho; y en seguida se pone á la mesa.

Se puede servir con él una salsa picante, con patatas cocidas y peladas, cortadas á lo largo, y fritas en manteca por momentos mientras se ponen un poco doradas, echándolas un poco de sal en polvo antes de freirlas ; y despues de sazonadas se colocan al rededor del bifteck para servirlas á la mesa.

SESOS DE VACA Á LA MARINERA.

Despues de haber limpiado los sesos, quitándoles la sangre cuajada, la tela, y las fibras que tienen mezcladas, se dejan en agua por unas cuarenta horas ; despues se ponen á cocer por espacio de tres cuartos de hora con vino blanco ú vinagre, cebollas, laurel, tomillo, peregil, sal y agua: luego que están cocidos se ponen en

un tamiz para pasar todo el líquido que tengan; se pasan en seguida por la sarten con manteca, unas cebollas ó cebolla picada hasta que tengan un color dorado, se rebozan los sesos en harina en pequeñas porciones, se mojan en el vino donde se han cocido, se añaden unas setas, se echan en la sarten y se van sacando poco á poco, y al momento se sirven á la mesa calientes:

Nota. Sino se quieren fritos se ponen á cocer despues de hecha toda la operacion, con la primer salsa que se les ha quitado, hasta que se consuma la mitad.

SESOS DE VACA ESCABECHADOS.

Esta fritada se hace con un pedazo de manteca mezclada con harina, un poco de agua sal, pimienta, vinagre, peregil, ajo, algunos clavos de especia, y cebolla ó puerros: todo esto se deshace al fuego en la sarten ó cacerola removiéndolo, y despues que está tivio se echan los sesos de va-

ca ya preparados y bien limpios sin tela, sangre, ni fibras, cortados en pequeños pedazos del grueso de medio dedo; se deja asi retirado del fuego por dos horas; se sacan despues, y se rebozan con harina, se frien, y se sirven con peregil frito y es un bocado muy sabroso.

CORAZON DE VACA CON PEBRE.

Se corta un corazon de vaca en pedazos, y se escabecha por algunos dias como el solomillo mechado, y en el momento de servirlo á la mesa se pone en unas parrillas, y se presenta con un pebre, ó salsa hecha con pimienta, sal, aceite, y vinagre.

COLA DE VACA CON NABOS Y CASTAÑAS.

Se corta en pedazos una cola de vaca de juntura en juntura, se laba, y se pone á cocer en caldo sazonado con legumbres, y especias; se saca despues la cola, y se pasa por tamiz el caldo, el cual se vuelve á echar

con ella con zanahorias cortadas á lo largo muy delgadas y limpias, y luego que estas están bien cocidas y muy reducida la salsa se añaden algunas cucharadas de sustancias.

PECHO DE VACA AL NATURAL.

Despues de haber deshuesado la presa que vais á componer de pecho de vaca quitándola hasta el tendon, se ata con una cuerda delgada dejándola redonda ó como un rollo: despues se pone á cocer, y se fijan dos ó tres clavos de especia con un poco de sal, sirviéndola á la mesa con peregil al rededor en matas, ú cualquiera legumbre que haya del tiempo.

ENTRECOSTILLA CON JUGO.

Se toma la costilla de vaca que está debajo de la espaldilla, preparándola de manera que no quede mas que el hueso de la costilla, que se descarnará bien; despues se la golpea para que pierda un poco el color; y se me-

te en aceite ó manteca y despues de haberla sazonado con sal y pimienta se pone en unas parrillas de modo que no se queme, y que vaya asándose poco á poco á fuego lento: para esto se gradua el tiempo segun el tamaño de la entrecostilla: luego que estuviere ya asada, se meten unos pepinillos cortados con sustancia colorada clarificada, y todo esto se echa por entre la costilla, y se sirve al momento á la mesa.

CUAJAR DE VACA Á LA CASERA.

Se toma vientre de vaca bien limpio y cocido ya en agua, y se corta en pedazos de tamaño de cuatro dedos, escabechándolos despues con sal pimienta, peregil, cebolletas, ajos todo picado, un poco de grasa ó manteca fresca derretida, y todo esto se echa sobre el cuajar de vaca dejándolo así una hora, y rebozándolo despues con miga de pan bien rallado se asa en parrillas, y se sirve á la mesa con una salsa de vinagre.

REÑON DE VACA Á LA PARISIENSE.

Se corta el reñon en filamentos delgados, se pone en la sarten con un poco de manteca, sal, pimienta, peregil, cebolletas, un ajo picado muy menudo, y en estando bien cocido se le echa un poco de vinagre, otro poco de sustancia ó caldo colado, y se deja cocer aun otro poco; pero muy poco para que el reñon no se endurezca.

Se puede servir el reñon tambien asado sobre las brasas, echándole despues ó poniéndola separada, una salsa picante.

TERNERA.

La ternera se presta á toda composicion en una cocina, y ofrece el asado mas delicioso que puede inventar la gastronomía para regalo de los inteligentes.

CABEZA DE TERNERA AL NATURAL.

Se cortan las quijadas y se pone la

cabeza por una noche entera en agua para que se labe y purifique bien, y despues se pone á cocer en una cacerola; luego que la cabeza está cocida, se saca y se descubren los sesos, los que se sirven con una salsa picante ó con una pebre de sal, aceite, pimienta y vinagre.

HÍGADO DE TERNERA Á LA ALDEANA.

Se corta en rebanaditas delgadas el hígado de la ternera, y se hecha en una cacerola con ajo, peregil y cebolla, todo picado, y un pedazo de manteca; póngase despues al fuego, echándole unos cuantos polvos de harina, y un vaso de vino blanco cuando se vea que está ya bien cocido, asi como la sal necesaria y un poco de pimienta; y cuando se vea que va á empezar á cocer se le echan tres yemas de huevos desleidas, ó sea bien batidas, con dos cucharadas de agraz, y despues de haberle dado un par de vueltas se retira del fuego, y puede ya servirse.

BOFES DE TERNERA CON SALSA BLANCA.

Se laban bien los bofes de la ternera en tres ó cuatro aguas, dejándolos en la última bien clara (es decir cuando ya no la ensucien) por espacio de media hora; en seguida se pone en otra al fuego hasta que esten cocidos, y metiéndolos en otra agua fria, se cortan despues en pequeñas tajadas, y se ponen en una cacerola al fuego con manteca y un poco de harina, no dejándolos cocer mucho, se les echa despues un poco de caldo, sal, pimientos, peregil, cebolla, tomillo y laurel, y cuando estuviere todo á medio cocer se le añaden algunas cebollas enteras de las mas pequeñitas y unas setas: y por último al tiempo de servirlos á la mesa se les echan dos ó tres yemas de huevo bien batidas con un poco de vinagre.

BOFES DE TERNERA CON SALSA COLORADA.

Despues de haber preparado los bofes como hemos dicho en la receta

precedente se pone en una cacerola con tocino cortado en pedacitos, moviéndolo todo junto al fuego, y despues se le echa una cucharada de harina: se sazona con sal, ajo, pimienta, peregil, cebolla, tomillo y laurel, y se le añade un poco de caldo para humedecerlo nada mas, dejándolo cocer media hora, y despues se le echan cebollas pequeñitas enteras con setas, separando la grasa despues que todo estuviere cocido para servirlo á la mesa.

MOLLEJAS DE TERNERA.

La molleja de ternera entra en una infinidad de guisados que tienen un sabor muy apetitoso para los buenos gastrónomos.

Se limpian bien en dos ó tres aguas tibias, se escaldan bien en agua hirbiendo por espacio de medio cuarto de hora, y se ponen en toda clase de guisados que se quiera.

MOLLEJAS DE TERNERA MECHADA.

Se limpian y se escaldan como he-

mos dicho, las mollejas de ternera, se mechan superficialmente con tocino gordo, y se ponen en un horno por espacio de tres cuartos de hora, rebozándolos despues con un buen color, y desde el horno se sirve á la mesa sobre buena escarola, ó acederas.

MOLLEJAS DE TERNERA CON YERBAS.

Se pica muy fino un poco de peregil con un ajo, dos puerros y algunas setas y se mezcla todo con un poco de manteca del tamaño de medio huevo, sal bien molida, y pimienta.

Se toman, pues, cuatro mollejas y se ponen en una cacerola con algunas rebanaditas de tocino por cima, y medio vaso de vino blanco; se dejan cocer á fuego lento, y en estando bien cocidas se les incorpora un poco de caldo clarificado.

COSTILLAS DE TERNERA.

Ordinariamente se asan las costillas de ternera, y á este efecto se pasan con el asador por junto al hueso,

y dos horas son bastantes para que puedan estar en su punto, sirviéndolas despues con una salsa de ajo.

SESOS DE TERNERA EN FRITADA.

Se deslien tres puñados de harina con un vaso de agua tibia en la que se deshace como una nuez de manteca, sazonándola con sal, y despues se mezclan dos huevos bien batidos: se cuecen los sesos en un pebre, se cortan despues en cuatro pedazos, y se van friendo sucesivamente rebozados en esta pasta, y cuando tengan un color dorado se sacan para servirlos en el acto con peregil frito por cima.

SESOS DE TERNERA CON MANTECA NEGRA.

Se toman tres sesadas y despues de haberlas limpiado bien, se ponen en agua por cuatro horas; se echa con la sal necesaria en una cacerola de agua hirbiendo, medio vaso de vinagre: se ponen las sesadas al fuego en agua hirbiendo por espacio de cinco

minutos; despues se retiran con esta misma agua, dejándolos enfriar para que queden duros: se ponen á cocer en un buen pebre por tres cuartos de hora, y en el momento de servirlos se les echa la manteca negra con peregil frito picado.

Para hacer la manteca negra, se pone media libra de ella en una cacerola al lado de una hornilla de manera que se caliente bastante para ennegrecer, teniendo cuidado de no espumarla, porque la espuma es la que precisamente la pone negra: despues se echa en un vaso de vinagre blanco de toda suerte de aromas, clavo, sal, tomillo, canela, pimienta y ajo hecho rajas, y reducido esto á tres cuartas partes al fuego, se le mezcla entonces la manteca sin dejar el poso, y pasándolo todo por un filtro se guarda para servirse de ella siempre que haya necesidad.

LENGUA DE TERNERA CON SALSA PICANTE.

Se toman las lenguas necesarias de

ternera, y se limpian y escaldan en agua hirbiendo al fuego por un cuarto de hora, dejándolas despues enfriar; se mechan con tocino gordo, y se ponen al fuego sobre brasas en una cacerola con algunas zanahorias, cebollas, clavos de especia, tomillo, laurel, y dos cucharadas de caldo del puchero: se deja cocer por tres horas, mas ó menos, se las quita despues el pellejo y se dejan enfriar, sirviéndolas frias con una salsa picante.

FRICANDÓ Ú TERNERA MECHADA.

Se levanta la landrecilla de la de ternera hembra, que está en el cuarto trasero, pues siendo de hembra está cubierta de grasa, llamada ubre; esta se mecha como ya anteriormente hemos dicho en otras composiciones; despues se envuelve con tocino cortado muy delgado, y se pone en una caldera con toda suerte de legumbres y un manojito de tomillo, peregil y yerba buena, humedeciéndola con buena sustancia de carnes dejándola cocer por cuatro horas: en

seguida se la desnuda del tocino con que está cubierta, y se la echa en otra caldera, ó sea holla de barro, ojadelata ó cobre, echándola lo que ha quedado en la otra, pero pasándolo antes por un tamiz delgado para separar toda la grasa, y se pone en una hornilla bien viva hasta que se reduzca la salsa ó caldo y que se ponga espeso, dándole vuelta á menudo para que tome un color igual, y se sirve á la mesa sobre escarola, ápio, acederas, berros, ó cualquiera ensalada del tiempo.

LA RUEDA Ó TAPA DE TERNERA EN AGRÁZ Ó EN VINAGRE.

Se toma una tapa de ternera á la que se hacen varias cisuras en cuadro, se mecha por estas mismas cortaduras, y se sazona con peregil, tomillo, y otras yerbas aromáticas que se quiera, y sal; clavo, nuez moscada, y pimienta; y se la pone á cocer solo con su jugo entre lonjas delgadas de tocino: despues de estar cocido se

le quitan las lonjas de tocino, se separa la salsa de la grasa, se deja enfriar la tapa de ternera, y sobre la salsa se echan dos ó tres yemas de huevo con un poco de vinagre, dándole algunas vueltas al fuego hasta que se ponga espesa, echándola sobre la tapa para servirla á la mesa.

TAPA DE TERNERA CON ESPINACAS.

Se mecha, y se pone á cocer con pimienta, sal, cebollas, un manojo de tomillo, laurel, peregil, y clavo de especia; se humedece con un vaso de agua y otro de vino blanco, dejándole cocer por dos ó tres horas, y aderezándolo despues con un guisado de espinacas de esta suerte.

Se pasan al fuego las espinacas con un poco de manteca bien fresca por espacio de media hora, y se mojan con la salsa de la ternera despues de haberla quitado la grasa y haberla pasado por un tamiz; y hecho esto se echan las espinacas en la ternera.

OREJAS DE TERNERA Á LA ITALIANA.

Se escaldan las orejas que se necesitèn, se chamuscan, se limpian, y se dejan enfriar lavándolas en agua fria: se cuecen en una cacerola, se cubre el fondo de otra con lonjas delgadas de tocino gordo, se ponen en ella las orejas con un manojo de peregil y cebollas pequeñas ó puerros, y algunas rajas de limon; despues se humedecen con caldo, y medio vaso de buen vino blanco; se cubren en seguida con lonjas de tocino, se pone encima un papel redondo impregnado en manteca, y despues de haberlas hecho cocer hora y media, se sacan, se enjugan, se cortan las puntas; y se sirven echándolas una salsa á la italiana.

COSTILLAS DE TERNERA Á LA PAPILLOT.

Se cortan las costillas un poco delgadas, y se envuelven en un papel blanco con sal, pimienta, peregil,

ajos, ó escalonia, picado todo muy fino, y un poco de manteca: se envuelve todo bien en un papel dejando fuera solamente el remate del hueso; se unta con aceite por fuera el papel, y se ponen á asar sobre las parrillas despues de haber puesto otro papel untado con aceite sobre ellas y se sirven con el mismo papel que se han asado.

COSTILLAS EMPANADAS EN PARRILLAS.

Despues de haber preparado las costillas, y haberlas sazonado con sal y pimiento, se derrite un poco de manteca y se mojan en ella las costillas, metiéndolas despues en una cacerola que estará á medias de miga de pan bien rallada, rebozándolas en ella, y media hora antes de servirlas se ponen sobre las parrillas á un fuego suave para que la miga de pan no tome mucho color, y en estando asadas se sirven así ó con un pebre claro.

PECHO DE TERNERA RELLENO.

Se cortan las puntas de los huesos

del pecho, se hace una incision entre la carne y las costillas, y se introduce en ella el relleno que se crea conveniente, cosiendo despues el pellejo para que no pueda salirse, y se sirve con la salsa que hemos puesto al guisado de legumbres, ó la que mas acomode.

PRESA DE TERNERA Á LA ALDEANA.

Se prepara una presa de ternera, y se mecha el solomillo con tocino y yerbas aromáticas: se pone despues en una cacerola con una zanahoria y una cebolla en rajas, y un manojo de peregil, yerba buena, tomillo y mejorana; se humedece con una cuchara de sustancia; se cubre despues con lonjas delgadas de tocino, y se deja al fuego por dos horas y media; se cambia de cacerola despues y se le echa encima la salsa dejandolo tambien hasta que esta se reduzca, para que en helándose la ternera quede con buen color; y se sirve á la mesa encima de escaro-

la, apio, ú otra ensalada del tiempo.

DE TERNERA Á LA ALDEANA.

Póngase un poco de manteca en una cacerola con la ternera, zanahorias, cebollas, un poco de laurel, y dos vasos de caldo, ó sustancia de carnes; se deja cocer lentamente por dos horas, y se sirve con legumbres.

BLANQUETE Ó GUISADO DE TERNERA CON SALSA BLANCA.

Con el sobrante de una presa de ternera que se haya servido á la mesa el dia anterior, se puede hacer un blanquete, que se prepara del modo siguiente.

Se corta en pedacitos pequeños como piezas de dos cuartos todo el pedazo que el dia anterior haya sobrado; se hacen clarificar dos cucharadas ó cazadas de sustancia blanca con caldo, se le unen tres yemas de huevo, y se añade un cuarteron de manteca fresca mas ó menos, una

rama de peregil limpio, y el zumo de un limon; en seguida se echa en esta salsa el blanquete de ternera, y se sirve caliente.

LOMO DE TERNERA AL ASADOR

Se quita enteramente el espinazo y todos los huesos que pueden impedir el manejar el lomo; se quita un poco de grasa del riñon porque no se podria asar; se estiende el lomo sobre el asador, y se le sujeta con horquilla, envolviéndole con dos pliegos de papel bien impregnados en aceite, y se le deja en el asador al fuego por espacio de tres cuartos de hora; despues, antes de servirlo á la mesa se desenvuelve, y se sazona solamente con sal.

PATAS DE TERNERA Á LA MENEHOULD.

Se yenden por el medio cuatro patas de ternera bien escaldadas, se atan con un bramante, y se ponen á cocer á fuego fuerte, y luego que es-

tán cocidas y consumida casi toda la salsa se ponen á enfriar; se empanan con miga de pan, y despues se rocian con la misma grasa que han soltado; despues se ponen en parrillas hasta que esten doradas, y se sirve antes de las entradas.

PATAS DE TERNERA FRITAS.

Se les quitan los huesos y se ponen á cocer en una cacerola; se retiran estando cocidas, y se les hace un pebre ó adobo con pimienta, sal y un poco de vinagre; despues se sacan enjutas, y se ponen á freir en un pastel con peregil, sirviéndolas estando calientes.

TENDONES DE TERNERA EN HABICHUELAS.

Se sacan los tendones del pecho de una ternera, se limpian y se escaldan, y se ponen á cocer entre dos lonjas delgadas de tocino con buena grasa, y estando bien cocidos se retiran dejándolos escurrir con una co-

bertera por cima con algun peso para hacerlos tomar buena forma; se ponen en un plato con sustancia pasada por tamiz; se limpian despues unos cincuenta nabos pequeñitos como aceitunas, y se cuecen en caldo con un poco de azucar, y se mezcla en seguida una salsa bien blanca; divídanse los tendones como para ropa vieja, y se unen despues con todo lo demas.

COLAS DE TERNERA CON BERZA.

Se toman dos ó tres colas de ternera, y se parten en dos pedazos, hechándolas despues por un momento á herbir con media libra de tocino cortado en pequeños pedazos para limpiarlas; se limpia tambien una buena berza ó repollo cortado en pedazos, dejándolo al fuego por un cuarto de hora nada mas que mientras se pone blanco; se saca despues y se pone en agua fresca, y se esprime bien quitándole los tronchos; y se ponen despues las colas en una olla con el to-

cino y el repollo, un manojo de peregil, cebolla, media cabeza de ajos, tres clavos de especia y nuez moscada; se le echa un poco de caldo de sustancia, sal y pimienta; se deja cocer á fuego lento hasta que las colas esten cocidas; despues se saca todo sin grasa, y se sirven las colas interpoladas con el repollo con una salsa á la española.

CARNERO.

El carnero admite una infinidad de metamorfosis en una cocina, y es mejor en invierno que en verano, porque no está espuesto á la putrefaccion.

GUISADO DE CARNERO Á LA COSMOPOLITA.

Se corta en pedazos una presa de carnero, se pone en una cacerola con una porcion de manteca y se pone á un fuego vivo hasta que estuviere medio pasado, retirandolo de la cacerola en estando un poco dorado; se cortan en barretas unos nabos peque-

ños, y se pasan un poco en la grasa que ha quedado en la cacerola; se hace una salsa roja, ó sea pebre, y se reboza con ella el carnero, echándole despues sal, pimienta, un manojo de peregil, tomillo y yerba buena, dos cebollas, un clavo de especia, una hoja de laurel, y los nabos; cocido á medias el carnero, se deja despues á fuego lento, y se le quita la grasa; acabado de cocer, si la salsa es mucha, se le quita la que parezca sobrarle, y se unen las habichuelas cocidas aparte con los nabos, y se sirve á la mesa bien caliente.

PIERNA DE CARNERO ASADA AL NATURAL.

La escelencia del gigote está en que sea tierno ú bien manido, y para esto es preciso no usarlo hasta las cuarenta y ocho horas despues de muerto en invierno, y á las veinte y cuatro en el verano, y se le golpea tambien para enternecerle; despues se le mete un diente de ajo en el mango ó

entrada de la pierna, se le pone en el asador, y á un fuego vivo, de suerte que se ase pronto, dándola vueltas y arrosándola con el mismo jugo que suelta y algunos granos de sal, y pasada una hora se puede servir á la mesa.

GIGOTE DE CARNERO AL AGUA.

Se le quita todo el hueso á la pierna del carnero, se mecha lo interior con muchas gruesas de tocino con sal, pimienta, ajo, y las cuatro especias, se ata, se les ponen algunas mechas de tocino, por encima zanahorias, cebolla, clavos de especia, tres hojas de laurel y tomillo: despues se humedece con agua, echándole tambien, procurando que el agua le cubra: se deja cocer por espacio de cinco horas, y despues de desatarlo se pone en un plato con un poco de salsa de la que ha soltado pasándola antes por un cedazo.

GIGOTE DE CARNERO Á LA GASCONA.

Se toma la presa de carnero, y se

mecha con una docena de ajos, y otra de sardinetas en pedazos; se pone en el asador, y estando asado se sirve con una salsa de ajo, hecha del modo siguiente.

Se pelan una porcion buena de ajos, y se ponen á cocer, y despues se sacan y se ponen en agua fresca: en seguida se esprimen, y se le echa un poco de caldo pasado por tamiz con vinagre y pimienta, y se echa sobre el gigote.

ROSBIF DE CARNERO Á LA INGLESA.

Se toma una buena presa de pierna de carnero, se pone al fuego en el asador, y se le suministra la misma sustancia, ó jugo que suelta; estando cocida se empana y se le hace tomar color en un horno, sirviéndolo con la salsa que se quiera.

PRESA DE CARNERO.

Se pone sobre la parrilla cortada en costillas, y antes se reboza con man-

teca fresca derretida, sal y pimienta; se empanan con la miga de pan, y mientras se asan se las echa poco á poco manteca para que no estén secas, y despues se sirven con una salsa picante.

PRESA DE CARNERO CON PEBRE.

Se preparan dos presas de carnero y se mechan con tocino; despues se adoban por dos dias con medio vaso de aceite, el zumo de un limon, sal, pimienta, aroma ó droga odorífica, dos cebollas rajadas, y peregil en ramas; y una hora antes de servirlo se pone al fuego en el asador hasta que tenga buen color, sirviéndolas con un pebre hecho con aceite, pimienta y vinagre.

PATAS DE CARNERO Á LA SANTA MENEHOULD.

Luego que están cocidas en agua las patas de carnero se las quita el hueso grande y se dejan enteras; se ponen en una cacerola con un peda-

zo de manteca, peregil, cebollas, un ajo picado, sal y pimienta; se dejan cocer hasta que casi no haya salsa, y al fin se moverán para que no se peguen, retirándolas despues: se dejan enfriar, se empanan con la miga de pan muy rallada, se asan en parrillas, y se sirven secas con una salsa picante.

PATAS DE CARNERO COMO GALLINA.

Se chamuscan una porcion de patas de carnero, quitándoles el pelo que tiene en medio de la hendidura al fin del pie; se cuecen en una cacerola, para lo que se les dejará cocer cuatro horas, y despues se les enjuga con un paño limpio, y se les quita el hueso del pie ó pezuña: se mezclan unas setas con algunas cucharadas de caldo, pero antes deberán haberse reogado las setas con un poco de manteca, y con todo esto se vaten tres yemas de huevo y se mezclan: despues se echan tres cuarterones de manteca fresca, un poco de

peregil, zumo de limon, y se deja cocer otro poco hasta que esta salsa se impregne bien, y se vea en punto.

PICADILLO DE CARNERO Á LA PROVENZANA.

Rara vez se come un asado en un dia, y al siguiente se puede aprovechar perfectamente el sobrante haciendo un gigote ó picadillo á la provenzana del modo siguiente: se abre la carne, y se la quitan los nervios y pellejos: se pica, se pone en una cacerola, echándola algunas cucharadas de caldo ó sustancia, con medio cuarteron de manteca, se calienta, cuidando de que cuezca, y se sirve con huevos frescos al rededor pasados por agua.

COSTILLAS DE CARNERO ASADAS.

Para asar las costillas del carnero se hace lo mismo que para el gigote.

COSTILLAS DE CARNERO CON CEBOLLA.

Mientras se asan las costillas en el asador se reogan con manteca fresca,

cebollas y ajos picados, añadiendo un poco de harina: se le echa despues caldo, sal, y pimienta, y se deja al fuego meneándolo hasta que la salsa se reduzca lo bastante; estando asadas las costillas se levanta el pellejo sin separarlo enteramente, se toma la carne que tiene debajo, y se corta en pequeños pedazos, echándolo en el guisado de las cebollas, con unas yemas de huevos batidos y disueltas con caldo; y poniéndolo todo al fuego para que se ligue, añadiendo un poco de vinagre, despues se mete todo esto debajo del pellejo de las costillas y en el hueco que ha quedado, de manera que parezca estar enteras y se sirve á la mesa.

COSTILLAS DE CARNERO Á LA SANTA MENEHOULD.

Se quitan los huesos á las costillas y se ponen á cocer con un poco de caldo, una mata de peregil, cebollas, una cabeza de ajos, dos clavos de especia, una hoja de laurel, tomillo, zanaho-

rias, sal y un poco de pimienta; estando cocidas se sacan de la cacerola, y se echan en el plato, añadiéndolas un poco de caldo sustancioso, y empanándolas con miga muy fina; se deslien bien tres yemas de huevos con un poco de manteca derretida, y se untan las costillas otra vez empanándolas en la miga de pan; se meten despues en un horno de mediano calor, y de cuando en cuando se humedecen con manteca fresca.

CHULETAS DE CARNE EN SARTEN.

Se toma una presa de carnero, y se parte en chuletas, las que se echan en una sarten con un poco de manteca dejándolas cocer ó freir á fuego lento; despues se sacan, y no se dejará en la sarten mas que media cucharada de grasa, en la que se echarán algunas cucharadas de caldo, cebolletas, yerbas aromáticas, (las que sean del gusto mas grato en la mesa que sirven) todo bien picado, con sal, pimienta, y pepinillos en rajas, lo

cual se hace freir, y poniendo en un plato las chuletas se las echa por encima esta salsa añadiendo un poco de vinagre.

CHULETAS DE CARNERO EMPANADAS Y EMPARRILLADAS.

Se preparan las chuletas y despues de haberlas sazonado con sal, pimienta, y polvo de tomillo se mojan en manteca fresca derretida, y estando bien empapadas se las echa la miga de pan, cuidando de que lo cojan bien para quedar cubiertas; se ponen en un plato que tenga ya preparada la miga de pan, y se les echa tambien por cima: un cuarto de hora antes de servirlas á la mesa se ponen al fuego sobre parrillas hasta que se pasen, pero que no se queme la miga de pan: despues se retiran y se sirven con la salsa que se quiera, ó secas.

SOLOMILLO DE CARNERO EMPARRILLADO CON PATATAS.

Se preparan los solomillos que se

necesiten, se sazonan con sal y pimienta quebrantada, y se humedece en la manteca fresca derretida, y en el momento de servirlos á la mesa se ponen en las parrillas, y entretanto se frien unas patatas con manteca fresca colocándolas en medio de los solomillos despues que esten bien doradas.

SOLOMILLO DE CARNERO Á LO CORZO.

Prepárense los solomillos, y despues se mechan con tocino, se ponen en adobo tres dias en vinagre, tomillo, laurel, comino, poco, y las demas drogas odoríficas que mas acomoden, peregil en rama, y cebolla picada; y un momento antes de servirlo se pone á cocer con vino y azucar hasta que tome bien toda la salsa, y que tenga buen color, y despues se sirve caliente con un pebre de sal, aceite, pimienta y vinagre.

SESOS DE CARNERO.

Se preparan quitándoles las telas y

las membranas, lavándolos en tres águas, y despues se componen como los de la ternera, (véase sesos de ternera).

REÑONES DE CARNERO.

Se frien en parrillas, y se sazonan antes de ponerlos al fuego con sal y pimienta abriéndolos por medio y atravesándoles una ahuja de lardear; y despues que están bien asados se les echa una salsa de ajo bien majado con vinagre y peregil.

REÑONES ESTERIORES Ó CRIADILLAS DE CARNERO.

Los reñones esteriores se sirven por intermedios, se les quita el pellejo, se cortan en pedazos largos y estrechos, se escabechan con sal, pimienta, y zumo de limon, se sacan despues, se rebozan con harina, se frien con peregil picado y manteca fresca, y se sirven calientes.

LENGUAS DE CARNERO Á LA PAPILLOT Ó SEA EMPAPELADAS.

Se hacen cocer una docena de lenguas á buena lumbre, y estando cocidas se abren en dos, y se dejan enfriar; se ponen á reogar yerbas odoríficas como tomillo, yerba buena, y otras con manteca fresca; se envuelve despues cada una de ellas en papel empapado en aceite, y se ponen en parrillas á fuego lento.

LENGUAS DE CARNERO Á LA LIGERA.

Estas se sirven ordinariamente de entrada; se toma una docena de lenguas, se limpian y se ponen á escaldar por media hora; despues se dejan enfriar, se les cortan las cornetas, se mechan con tocino menudo; se ponen á cocer por seis horas, se les quita el pellejo, se vuelven á dejar cocer media hora, y se sirven despues calientes con un pebre.

PECHO DE CARNERO.

Se cortan en pedazos, se ponen en una cacerola unas lonjas delgadas de tocino gordo, con unas cuantas de jamon, se ponen encima las tajadas del pecho de carnero, y se cubren tambien con lonjas de tocino gordo: despues se echan dos ó tres zanahorias en rajas á lo largo, tres ó cuatro cebollas hechas tambien pedazos, laurel, tomillo, y peregil picado; se le echa despues una cazada de caldo; y se deja cocer á fuego lento por espacio de tres horas con lumbre por cima y por debajo, y en el momento de servirlas se ponen en un plato quitándoles la salsa, y guarneciéndoles de escarola, apio ú cualquiera otra verdura.

PECHO DE CARNERO Á LA SANTA MENEHOUD.

Despues de hacer cocer el pecho de carnero se le quitan las costillas y

se adoban con curiosidad echándoles despues sal y pimienta; se empanan con miga muy menuda de pan, y despues se ponen sobre las parrillas á fuego lento, echándoles poco á poco manteca y miga de pan rallado; en seguida se meten en un horno portátil ó casero que estará ya bien caliente para hacer que tomen color, y se ponen en una fuente para servirlas, echándoles un poco de pebre compuesta de tres cucharadas de caldo batido con un poco de pimienta bien pulverizada y el zumo de un limon.

PRESA Ó LONJAS DE CARNERO.

Se cortan lonjitas delgadas de una presa bien magra de carnero, despues de haberla asado bien en el asador estando ya fria, y se ponen en una cacerola: se hace despues una salsa colorada con un poco de caldo, sal y pimienta, y se añade á esto un pedazo de manteca y algunos pepinillos cortados: se echan en esta salsa

las lonjas de carnero, y se ponen á cocer á fuego lento nada mas, y en el momento de servirlas á la mesa se ponen en una fuente con tostadas de pan en manteca doradas, y no habrá una persona en la mesa que no repita de este plato.

CORDERO.

La carne del cordero es tan insípida que necesita componerse con cuidado dándole un sabor agrable con salsas y guisados picantes.

CUARTO DE CORDERO.

El cuarto de cordero siendo del pecho es mas delicado que el cuarto trasero, y se sirve ordinariamente asado: tambien se hacen con él entradas á la inglesa, poniendo las costillas asadas en parrillas, y el resto del cuarto en el asador, y en estando frio se le hace una salsa blanca, poniendo despues las costillas al rededor de la fuente.

El cuarto trasero se asa ordinariamente en el asador; pero se sirve tambien relleno, cocido á fuego lento, y guisado con espinacas; y tambien cocido, se deja despues enfriar, se corta en lonjitas pequeñas, y se compone con una salsa blanca.

LONJAS DE CORDERO DE GRANJA.

Se corta en lonjas ó pequeñas tajadas el solomillo de cordero, se salsa ó se sazona con pimienta, despues se frie, se pone en una fuente, y se le echa manteca derretida: se pone un poco de harina en una cacerola con caldo del puchero, no mucho, sal muera, y nuez moscada, y se pone á cocer todo esto moviéndolo continuamente; se echa despues el cordero revolviéndolo bien, y por último se le echa peregil frito con un poco de ajo.

ROSBIF Ó ASADO DE CORDERO Á LA INGLESA.

Se parte el cordero por medio, se

sujeta ó recoje con unas ahujas de lardear, se pone en el asador; y se deja asar hasta que tenga buen color; se cogen los dos cuartos traseros, se levantan las espaldillas, y se corta el pecho de modo que no se descarnen enteramente las costillas; se asa el pecho en buen fuego, y despues se retira y se deja enfriar; se parte en pequeños pedazos, y se empanan en una salsa que se hará como las anteriores á eleccion; despues se empanan uno por uno con miga bien rallada; se cortan despues las costillas, se sazonan con sal y pimienta, y se ponen en una cacerola con manteca derretida; se toman las espaldillas asadas en asador de antemano y yá frias, se hace una salsa blanca, y en el momento de servirlo á la mesa, se frien las costillas, y se reune despues todo, hechando en medio la salsa blanca.

SOLOMILLO DE CORDERO EN SALSA BLANCA.

Se asan los solomillos del cordero

en el asador, se dejan enfriar despues de asados, se cortan y se ponen en una salsa blanca, echándolos despues en una cacerola entre dos lonjas delgadas de tocino gordo, y poniéndolos en una hornilla una hora antes de servirlos para que se cuezcan á fuego lento, y no se endurezcan; despues se les quita el tocino en el momento de colocarlos en la mesa, y se ponen en una salsa alemana ligándola con dos yemas de huevo batidas, una porcion regular de manteca y un poco de zumo de limon, y por último se les echan algunas setas reogadas en manteca.

OREJAS DE CORDERO CON ACEDERAS.

Se toman una ó media docena de orejas de cordero, y despues de bien limpias se cuecen bien: se majan en seguida una porcion buena de acederas, pero no muchas, y se cuecen con manteca y caldo del puchero, y una cazada de sustancia, pimienta, sal y nuez moscada rallada; se deja cocer

lentamente unos minutos, se mezcla todo con las orejas y se sirve á la mesa.

MENUDOS DE CORDERO Á LA PROVENZANA.

Bajo el nombre de menudos ó despojos se comprende generalmente la cabeza, el hígado, el corazon, los bofes y los pies.

Se quitan las quijadas y el hocico á la cabeza del cordero, se lava bien en agua caliente con todos los demas menudos hechos tajadas, despues se pone á cocer en una cacerola, y un momento antes de servirlo á la mesa se saca todo, se escurre el agua que tenga, y á escepcion de la cabeza, se pone en una salsa picante, ó la que mas acomode, echándola dos yemas de huevo batidas, un poco de manteca fresca y el zumo de la mitad de un limon: se pone en seguida en un plato, y encima se coloca la cabeza limpia.

MOLLEJAS DE CORDERO Á LA INGLESA.

Se limpian bien las mollejas, se po-

nen en agua fria por algun tiempo, se echan en una cacerola con una cazada de caldo, un poco de pimienta, sal, unas cuantas cebollas pequeñas, y nuez moscada, se menea bien con una porcion regular de manteca enharinada, y se deja por media hora á un fuego lento; se tienen preparados tres huevos bien batidos con nata de leche, con peregil bien picado, nuez moscada, y algunas puntas de espárragos cocidos aparte, cuidando no se hagan burujones, y despues se añade el zumo de limon, y un poco de grosella ó guisantes.

CABEZAS DE CORDERO DE MUCHOS MODOS.

Se toman dos ó tres cabezas con el pescuezo, se les quitan las quijadas y el hocico, se ponen á cocer en una marmita como las orejas de vaca, se les quita toda el agua, y se les echa caldo del puchero ó sustancia de carnes, aves &c. un manojito de peregil, tomillo, yerba buena, y cualquiera

otra que agrade de las aromáticas, sal, y pimienta, raices, es decir zanahorias ó verengenas; cebollas unas cuantas y pequeñas, un racimo de agraz, ó la mitad de un limon cortado en rajas: se quita la piel á las cabezas, se hacen cocer á fuego lento con todos estos ingredientes, despues se descubren los sesos, y se colocan asi en dos pedazos las cabezas en una fuente, sirviéndolos inmediatamente á la mesa con una salsa la que mas acomode, siendo picante.

DE OTRO MODO.

Se toma caldo de ellas mismas, es decir del agua donde se han cocido, cuidando de que no esté muy salado, se deslie con tres yemas de huevo, un poco de peregil picado, se liga todo esto al fuego, se sirven encima las cabezas.

Tambien se puede añadir á esto un guisado de salpicon.

MARRANO Y LECHONCILLO.

Todo es bueno en el marrano, y no tiene parte que no sea gustosa y de diferente paladar: es apreciable en una cocina por su tocino y por todas las demas partes de su cuerpo para lucir su habilidad una Cocinera; sin contar la morcilla, la salchicha, el chorizo, los morcones ó ciegos, los adobados &c.

COSTILLAS DE CERDO EMPARRILLADAS.

Se cortan las costillas como las de vaca y carnero, cuidando el dejarlas encima un poco de carne gorda; se aplanan para darlas buena figura, se ponen al fuego en las parrillas, y despues de bien asadas se sirven á la mesa con una salsa de peregil, ó con pepinillos en vinagre.

COSTILLAS DE PUERCO GUISADAS.

Se corta una presa del puerco, de las costillas, se cuecen con un poco

de caldo, un manojo de yerbas odoríficas como el tomillo, la yerba buena, peregil &c. sal, comino muy poco, y pimienta; se pone en una cacerola con setas un poco de manteca; se reoga esto un poco, y despues se le añade una cucharada de harina; en seguida se le echa una cazada de caldo, un vaso de vino blanco, sal, pimienta, una mata de peregil, cebolla, media cabeza de ajos, y dos clavos de especia: se pone todo á cocer, y cuando se haya reducido bastante la salsa, se hecha sobre las costillas, y se sirven á la mesa.

OREJAS, LENGUA, Y PIES DE CERDO.

Se cuecen las orejas, y despues de bien limpias se empanan, se ponen á asar en parrillas y se sirven así secas.

La lengua se cuece con salsas picantes, y ordinariamente se sala y se pone al humo hasta que se seca para conservarse; los pies se componen como las orejas.

CABEZA DE CERDO Á LO JAVALÍ.

Se pone á un fuego fuerte en una hornilla que haga llama, y se frota á fuerza de brazo con un ladrillo limpio, y despues se le quita la cerda con un cuchillo hasta que quede perfectamente limpia; en seguida se le quitan los huesos sin tocar á la piel; se mete dentro tocino gordo, se sazona con sal, pimienta, clavo, peregil, cebollas, setas, ajos, todo picado: se envuelve en un paño limpio, se ata, y se pone á cocer con buen fuego en una salsa hecha con caldo, vino tinto, un manojo de yerbas odoríficas, cebollas, sal, y pimienta; y despues que está cocida se deja enfriar segun se halla, y se pone sola en una servilleta sobre una fuente, y se sirve de plato intermedio.

PIES DE PUERCO Á LA STA. MENEHOULD.

Se envuelven con una cinta de hilo, se ponen en una cacerola con to-

millo, laurel, zanahorias, cebollas, algunos clavos de especia, peregil, ajos, un poco de sal muera, media botella de vino blanco, y unas hojas de yerba buena, empleando frecuentemente un poco de caldo si se secase en el mucho tiempo que debe estar cociendo: se deja cocer lentamente por espacio de veinte y cuatro horas, y se deja despues enfriar; se desenvuelve con cuidado y se pone á reposar hasta el dia siguiente, y cuando se vaya á servir se les hecha manteca fresca derretida, pimienta, y un poco de peregil muy picado; en seguida se cubren de miga de pan bien rallada: se ponen en parrillas á un fuego muy lento, y se sirven sin salsa.

REÑONES DE CERDO EN VINO DE CHAMPAÑA Ú OTRO EQUIVALENTE.

Despues de cortar los reñones en lonjitas muy delgadas, se ponen al fuego fuerte en una cacerola, con manteca, sal, pimienta, peregil, ce-

bollas pequeñas, todo picado bien menudo, removiéndolos para que no se peguen, luego que están bien cocidos y la salsa consumida, se hecha un poco de harina y se remueve bien; á continuacion se le hecha un vaso de vino de champaña, ú otro equivalente, se revuelve bien sin dejarlo cocer, y se pone á la mesa.

LA BUENA PRESA.

Se toma un cuarto ó medio de un cerdo mediano, se corta en cuadro sin separarlo con corteza, y se enrrolla atándolo; se pone en el asador y se deja asar por espacio de cuatro horas.

SOLOMO DE CERDO.

Se corta el solomo dejándole como un dedo de grasa para que esté cubierto, y se le dan algunos cortes en lo gordo, poniéndolo en el asador por espacio de dos horas: se sirve por asado con una salsa picante.

SOLOMILLOS DE CERDO.

Se sacán al cerdo los solomillos tan largos como son, y se mechan con tocino: se ponen lonjas delgadas de tocino en una cacerola, algunas otras delgadas de vaca, bastantes zanahorias, cebollas, dos clavos de especia, una mata de peregil, dos hojas de laurel, y encima los solomillos; se cubren con un papel doble empapado en manteca, se les echa una cucharada de caldo, se ponen al fuego, y se dejan cocer por espacio de una hora, poniendo lumbre sobre la cobertera para que se revozen bien, y en el momento de servirlos á la mesa se sacan enjutos se ponen en una fuente rodeados de escarola, con una salsa picante aparte.

COCHINILLO DE LECHE ASADO.

Se mete un cochinillo en una caldera de agua caliente que pueda sufrirse metiendo un dedo, se frota con la

mano, y si se suelta la cerda se saca de la caldera; se vuelve á meter y sacar algunas veces para que suelte bien toda la cerda, y habiéndola soltado toda se deja en el agua por algunas horas; despues se cuelga y se deja secar; en seguida se le rellena el vientre con un buen pedazo de manteca rebozada con harina, y se le unta frecuentemente con aceite para que tome buen color, y asi caliente despues de estar bien asado en el asador, se sirve á la mesa.

COCHINILLO DE LECHE RELLENO.

Despues de haberle escaldado en agua hirbiendo, y hecho los preparativos necesarios como en el anterior, se rellena con su hígado muy picado con tocino gordo, criadillas de tierra, setas, ajos, alcaparras, anchoas, yerbas ó legumbres, sazonado todo con pimienta y sal, pasándolo todo en la cacerola: despues de estar así ya relleno el cochinillo se ata, y poniéndolo al fuego en el asa-

dor se cuida de rociarle frecuentemente con aceite; y estando asado se sirve con una salsa de naranja, sal, y pimienta blanca ó del tabasco.

INSTRUCCIONES PARA MATAR Y PARTIR LAS AVES CASERAS Y LA CAZA.

Se tiene el mayor cuidado cuando se despluma cualquiera pieza de quitarla bien todos los cañones chicos y grandes, y cuando se vaya á desocupar se toman todas las precauciones necesarias para no reventar la hiel, pues si alguna vez hubiese este descuido no serviria mas que para los perros por el amargor que al momento haria tomar á la carne; y tambien es preciso tener cuidado de no reventar ó romper los intestinos que están junto á la molleja porque todo se ensuciaria y se echaria á perder.

PARA PARTIR LOS POLLOS.

Despues de haber desplumado un pollo se le corta el pescuezo todo;

despues se saca el buche, y con el dedo del medio se arranca el hígado y los demas intestinos; se corta el ano por medio, se lava bien, y se aplanan los huesos de la pechuga con un rodillo: si la pieza es para cocerse se cortan las patas, es decir las manillas nada mas, se quebrantan ligeramente los nervios de las junturas, y se introducen las patas en el vientre por el ano, y se limpia la rabadilla; se mete despues una ahuja de lardear por la primera juntura del ala y se une al medio del muslo bien cerrado; se pasa otra ahuja por medio del muslo de parte á parte, se atraviesa el cuerpo, y se hace lo mismo del otro lado: se limpia la molleja y el hígado, y se vuelven las alillas ó alones ácia atrás poniendo entre ellas la molleja y el higado.

Si el pollo ha de ser asado, se cortan las patas, se mete una ahuja en la primera juntura de las alas, y se llaman y sujetan los muslos por el medio; se pasa la ahuja por medio del cuerpo; y se hace lo mismo al otro

lado: se toma despues una ahuja ú orquilla de dos puntas, se pasa ó se mete el asador por medio de ella, y se atraviesa la pieza por el ano; de manera que la orquilla se clave en los dos lados de la pieza para tenerla fija: se limpian y se lavan la molleja y el hígado, se meten entre las alas, se vuelven atras las puntas de estas, y el pellejo de la pechuga se levanta y se pone sobre el pescuezo.

PARA ARREGLAR LAS GALLINAS, LAS POLLAS, Y LOS CAPONES.

Se despluman, se abren, se desocupan, se aplana la pechuga, se cortan las patas por el medio; se pasa el dedo por el ano; se levanta el pellejo de los muslos y se meten las patas por debajo; se pasa una ahuja de lardear por la primera juntura de las alas, y se atraviesa por medio del muslo, y despues con otra se pasa el cuerpo, haciendo lo mismo al otro lado: y abriendo la molleja, limpiándola, quitándola el pellejo su-

perior, y el amargo al hígado, se pone uno y otro entre los alones; y se vuelven estos atras y se atan con una cuerda en lo alto de los muslos para sujetarlos.

Si la pieza es para asar se atraviesa con una ahuja por la primera juntura de las alas uniéndolas al muslo; se mete otra ahuja atravesando el muslo y el cuerpo, haciendo lo mismo por el otro lado: se pasa con el asador despues por el ano la pieza habiendo puesto de antemano la orquilla ó ahuja de dos puntas como en el anterior para sujetar la pieza: y por último se quitan los espolones de las patas.

PARA LIMPIAR Y PARTIR LOS PABOS.

Se empieza por desplumar bien el pabo, se corta el fin de las patas, se tira de los nervios, y se cuelga el pabo por ellos en un garabato, se corta el pescuezo junto al cuerpo, pero se tiene cuidado de dejar el pellejo del buche para cubrir el espinazo

se saca el buche y se desprende el hígado y la hiel metiendo el dedo del medio por la gorja: despues se corta el ano y se sacan las tripas, se saca la molleja con una ahuja puntiaguda, y tras de ella saldrá el hígado, teniendo mucho cuidado en que no se reviente la hiel; se enjuga por dentro con un paño limpio y humedecido con agua; despues se corta el hueso de la pechuga cerca del espinazo por ambos lados: se levantan las patas hasta el buche, se pone un lienzo sobre el pecho, y se aplana con un rodillo la ternilla de la paletilla.

Si el pabo es para cocido se cortan enteramente las patas, se mete dentro de ellas el dedo del medio, se levanta el pellejo y se meten dentro del vientre del pabo: se pasa una ahuja por la juntura del ala y por medio del muslo, atravesando el cuerpo la otra ala y el otro muslo, y poniendo entre los alones, el hígado, y la cachuela bien limpios como hemos dicho en la receta anterior, atando en seguida el pabo por el medio para sujetarlo todo.

Si se ha de asar el pabo se le dejan las patas, se pasa el pasador ó ahuja por la juntura del ala, se ponen las patas como en el anterior, se atraviesa el cuerpo por medio, y se hace lo mismo del otro lado; se mete en el asador, como hemos dicho con la orquilla para sujetarlo, se pone entre los alones la molleja y el hígado, y despues volviendo las alas se atraviesa con otra ahuja, y se pone al fuego, haciendo con él la operacion que con los demas asados.

PARA COMPONER Y ARREGLAR EL PABIPOLLO.

Se corta el pescuezo, y separadamente la cabeza, pero sin cortar ó separar del cuerpo el pellejo del pescuezo: se desocupa lo mismo que los pabos, se le atraviesa la ahuja por la primera juntura del alon, se recogen las patas lo mismo que hemos dicho, se atraviesa el cuerpo por ambos lados, se corta la parte inferior del pico, se envuelve despues al rededor el

pellejo del pescuezo, y se pone á la punta de la ahuja la cresta con la cabeza: se pone despues el pabipollo en el asador como el pabo, y se le corta el remate de las patas, metiendo en la pechuga la molleja y el hígado picados con tocino, peregil y ajos, sal, y un poco de pimienta, lo que sirve de relleno, y le dá mas mérito y sustancia.

PARA DISPONER GANSOS Y PATOS.

Se despluman bien despues de sangrados, se les cortan las patas y las alas á la primera juntura, se les corta el pescuezo á raiz del cuerpo, dejando libre el pellejo para hacer la misma operacion que hemos esplicado anteriormente; se saca enteramente la corneta y se le hace un nudo á la punta, se desprende con el dedo del medio el hígado y todo lo demas que tienen, y se hace una cisura entre la pechuga y la rabadilla, y despues se sacan las entrañas, escepto los pulmones ó bofes; se limpia bien

el pato con un paño húmedo, y se aplanan las ternillas de la pechuga con un rodillo; se atraviesa por una de las alas una ahuja, y se une á los muslos, se atraviesa con otra el cuerpo, y se hace lo mismo al otro lado; se pone en el asador sujetándolo con las horquillas, se corta la punta del ano, y se hace un ahujero para meter la rabadilla á fin de que se sazone mejor, y despues de bien preparado se asa: los gansos se preparan del mismo modo, escepto que se les dejan las patas y se quebrantan y unen á los muslos.

PARA PREPARAR UNA LIEBRE Ó CUALQUIERA OTRA PIEZA DE CAZA.

Se quitan las cuatro patas por la primera juntura, se desuella el cuarto trasero, y se deja caer la piel sobre las costillas desollando las patas; se corta la piel del pescuezo y de la cabeza, pero se dejan las orejas desolladas; se abre, se saca el hígado y demas menudos; se cortan los ner-

vios que tienen los muslos, se enrrosca el espinazo, se atraviesa una ahuja en el cuerpo á lo largo que coja el muslo, y lo mismo se hace al otro lado, se mete la cabeza entre el espinazo asegurándola con otra ahuja, y en cada oreja se atraviesa una para que esten derechas, atándolo por medio del cuerpo con una cuerda para que no pierda la forma, y para asegurar los muslos. El cervatillo se prepara del mismo modo, escepto las orejas que se le cortan; lo mismo los conejos cortándoles á raiz las orejas; se hace una cortadura en el ano, y se bajan las patas á una pulgada de la rabadilla; se aplanan los muslos y se unen ó vuelven atras; se atraviesan con una ahuja de lardear los muslos, el espinázo y el cuerpo, se vuelve la cabeza, y se ensarta en el asador: si se quieren asar dos piezas se atraviesan unidas en el asador, atándolas y pasándolas con ahujas para que no se separen.

PARA PREPARAR LOS FAISANES Y LOS PERDIGONES.

Se despluman bien, se les hace una cisura debajo del pescuezo y se les esbucha, y con el dedo del medio se saca todo lo que tiene dentro: se corta el ano, despues las alas por la primera juntura, y se limpia lo interior con los mismos alones que se han cortado; se aplana la pechuga con el rodillo; se mete una ahuja por bajo del ala, y se atraviesa el muslo, se revuelve la cabeza, y se clava en la punta de la ahuja para que el pico toque en la pechuga; se pone el asador en la orquilla, se ensarta la pieza y asegura con otra ahuja que pase de uno al otro lado; se juntan las patas, y si se quiere que el faisan tenga buena apariencia, sobre todo si es macho, se le dejan las plumas bonitas de la cabeza y se cubren con papel para que el fuego no las altere; y las plumas de la cola, las mas largas, se guardan, y se fijan en la rabadilla

despues de asado. Si el faisan ha de ser cocido se prepara del mismo modo que una gallina.

PARA PREPARAR LAS CHOCHAS Y AGACHADIZAS.

Es preciso tener mucho cuidado para desplumar esta clase de aves porque son muy tiernas, particularmente cuando no son frescas; es decir que estén demasiado manidas; por lo tanto se necesita mucha precaucion para manejarlas, pues algunas veces basta el calor de las manos para desprender ó arrancar el pellejo, y este es un defecto muy grande, porque las quita toda apariencia. Se despluman con cuidado y curiosidad, se cortan los alones por la primera juntura, y se aplana la pechuga con el mango de un cuchillo: se unen las patas á los muslos, se hacen que estos toquen con las alas; se atraviesa con una ahuja el muslo por el alon, que atraviese el cuerpo á lo largo, y lo mismo se hace en el otro lado: se

quita el pellejo de la cabeza, se sacan los ojos, y se pone en el asador tocando con el pico en la pechuga, y no se debe olvidar que á estas aves no hay necesidad de abrirlas ni desocuparlas como las otras.

PARA PREPARAR LAS AVES BRAVÍAS.

Se despluman bien, se les corta el pescuezo todo, se saca con el dedo del medio el hígado y las tripas que tiene comunicando con la pechuga, se cortan las alas á la primera juntura, despues se abre entre el ano y la rabadilla, se desocupa cuanto tiene, se limpia el interior con las plumas largas que se han cortado; en seguida se cortan las manillas de las patas, y se unen á los muslos, se atraviesa una ahuja por la pechuga y muslos por ambos lados: se corta el ano, y por allí se introduce la rabadilla: todas las aves salvages de cualquiera especie que sean deben prepararse de este modo.

PARA PREPARAR LOS PICHONES.

Despues de bien desplumados se les corta todo el pescuezo, se saca el buche, se corta el ano, se quitan las tripas y la molleja: y se deja dentro el hígado porque los pichones no tienen hiel. Si los pichones son para asar se les quitan los espolones, se hiende una pata y se mete por la hendidura la otra; se suben los muslos hasta los alones, se atraviesan los unos y los otros, se aplana la pechuga con el mango de un cuchillo, se limpia la molleja, se mete entre uno de los alones, y se vuelven estos atras. Si los pichones se han de poner en pastel, es preciso cortar las patas por las junturas, volver los muslos, y fijarlos á los lados junto de las alas; y si se han de poner cocidos ó en cochifrito se compone del mismo modo.

PARA PREPARAR LAS COGUJADAS.

Se despluman bien, se corta la ca-

beza, y los alones por la primera juntura, se aplana la pechuga, se hiende una de las patas y en ella se mete la otra; se quita la molleja, y se les pasa por medio del cuerpo á todas las cogujadas que haya con una ahuja, y esta se ata al asador para ponerlas al fuego; y de este modo se preparan todas las aves pequeñas.

AVES CASERAS.

Las aves caseras como gallinas, capones, pabos, pollos, &c. admiten mil composiciones en una cocina, y vamos á esplicar las mas esenciales y menos dispendiosas.

POLLOS ASADOS.

Se despluma, se desocupa despues de haber chamuscado á una pequeña llama los cañones que no se hayan podido quitar, se le dan unas vueltas de cuerda, se mecha con tocino ó se cubre con lonjas muy delgadas, se pone pendiente del asador por las patas,

y en estando bien dorada se pone á la mesa.

GALLOS Á LO TÁRTARO.

Se chamusca y se desocupa; se pone sobre unas ascuas grandes removiéndola á cada momento, y pasados ocho minutos se retira; se parte por la mitad, se quebrantan los huesos con un rodillo; y se le hace un pebre con manteca de vacas fresca derretida, perégil, ajo, setas, cebolla, sal, y pimienta, todo muy picado y revuelto; se mete en este pebre, y despues empanándola con miga muy rallada, se pone en unas parrillas, y se sirve así en seco, con una salsa aparte para el que quiera hacer uso de ella.

POLLOS CON GUISANTES.

Despues de partir en pedazos los pollos se ponen en una cacerola con una porcion de guisantes, manteca fresca de vacas, una mata de peregil, ajos enteros y cebolla cortada en pedazos, se reogan por algun tiempo

y despues se les echa un poco de caldo, y caña de vaca; en seguida como una nuez de azucar, y se dejan cocer á fuego lento por hora y media ó mas hasta que estuvieren cocidos, y en el momento de servirlos se les quita alguna grasa si tienen mucha.

COCHIFRITO DE POLLOS.

Se toman dos pollos gordos, se despluman, se chamuscan, se desocupan de sus menudillos, se parten en pedazos, se lavan en agua tibia, se ponen un momento al fuego para que pierdan el color, se enjugan despues con un paño limpio, se pasan un poco en la sarten ó cacerola, en una hornilla, con manteca fresca de vacas echándoles unas setas, un puñado de harina desleida en dos cazadas de caldo de buena sustancia, y se añade una mata de yerbas odoríficas como tomillo, peregil y yerba buena: se espuman frecuentemente, y despues se sacan enjugándolos con un paño poniéndolos en una cacerola lim-

pia : se deja la salsa al fuego hasta que se reduzca, y despues se mezclan en ella tres yemas de huevo batidas muy bien, una porcion regular de manteca fresca de vacas, y el zumo de un limon; se echa en seguida esta salsa sobre los pollos pasándola por un tamiz ó cedacillo claro, y se tienen así calientes los pollos hasta servirlos á la mesa.

POLLOS Á LA SANTA MENEHOULD.

Se matan, se despluman, se chamuscan, se desocupan, y se limpian por dentro con un paño, se meten las patas en el cuerpo, se ponen en una cacerola con manteca fresca de vacas, un vaso de vino blanco, sal, pimienta, una mata de peregil, ajos, cebolla, tomillo, laurel, albahaca, y dos clavos de especia; se cuecen á fuego lento, y se une la salsa al rededor de los pollos despues de fria y muy espesa; en seguida se rebozan con huevos bien batidos, se empanan con miga de pan muy rallada, se vuel-

ven á untar en manteca fresca de vacas, y se vuelven á empanar, poniéndolos en parrillas hasta que tomen un color dorado, y sirviéndolos así secos, con una salsa picante para el que la quiera.

POLLOS EN SARTEN.

Despues de bien desplumados y chamuscados los pollos se parten en dos pedazos por medio de la pechuga, se desocupan, se ponen en una cazerola con manteca, un ajo, dos puerros, setas, peregil, cebollas pequeñas, todo picado; se les echa un poco de harina, se humedecen con un vaso de vino blanco, y una cazada de caldo; se sazona con la sal necesaria y pimienta, y se ponen á cocer hasta que espese la salsa, y se pueden servir.

POLLA CEBADA.

La polla se sirve casi siempre asada, y en tiempo de berros se le ponen al rededor sazonados con sal y vinagre.

POLLA AL NATURAL.

Despues de limpia y desocupada escepto del hígado, se le cortan las patas como á las demas aves y el pescuezo, se mecha, si se quiere, y se cuece con caldo, sal, pimienta, una mata de peregil, cebollas, ajos, clavos de especia, laurel, pasas, zanahorias, y un vaso de vino blanco; se cuece y se sirve sola ó con un poco de su misma salsa.

POLLA Á LA MONTMORENCI.

Despues de arreglada como hemos dicho anteriormente se mecha superficialmente, y se rellena con higadillas de ella misma y otras, tocino y huevos duros, todo cortado en pequeños pedazos, y despues se cose para que el relleno no se salga; se cuece como la ternera mechada y se revoza lo mismo.

CAPON EN SAL.

Ordinariamente los capones viejos

son los que se componen de este modo: se limpian, se desocupan, se colocan las patas, se cubren de lonjas de tocino delgadas, se atan y se meten en una cacerola dejándolos cocer mucho en vino blanco, y despues se sirven con un poco de caldo y sal en grano por cima.

CAPON ASADO.

El capon es un bocado delicioso, y el mejor es el que no tiene mas que siete ú ocho meses, casi siempre se sirve asado, pero si está algo duro se cuece con vino blanco claveteado de clavos de especia.

CAPON CON ARROZ.

Se limpia y se desocupa el capon; despues se sujetan con una ahuja de lardear los muslos y las patas; se pone en una cacerola llena de caldo al fuego, y despues de espumarlo bien, se le echa media libra de arroz lavado con cinco ú seis aguas; se cuece á

fuego lento por espacio de dos horas mas ó menos; se le quitan las ahujas, se pone en una fuente, y se le echa encima el arroz; supónese que debe ser sazonado con la sal necesaria, y un poco de pimienta.

PABO.

El pabo se sirve ordinariamente asado, mechado ú forrado de lonjas de tocino; pero lo general es asado al asador, particularmente si es gordo y tierno: los despojos sirven para pepitorias y otros platos.

DESPOJOS DE PABO Á LA ALDEANA.

Los despojos del pabo comprenden las alas, las patas, el pescuezo, el hígado y la molleja; despues de haberlos limpiado y escaldado, se ponen en una cacerola con manteca fresca de vacas, una mata de peregil, cebollas, ajos, dos clavos de especia, tomillo, laurel, albahaca, y setas; se reoga todo junto, echándole un pu-

ñado de harina de flor; se le echa caldo; y se sazona con la sal y la pimienta necesaria; y á este guisado se añaden unas chirivías reogadas en la sarten con manteca hasta ponerse doradas: se cuece todo bien; y luego que se disminuya la salsa, se sirve á la mesa.

PABO EN ADOBO.

De este modo se componen solamente los pabos viejos, pues no se nota si están duros y se hallan muy sabrosos: despues de limpio y desocupado, se arreglan las patas, y se pasa por las brasas, se mecha con lonjas gruesas de tocino, sazonado con sal, pimienta, peregil, puerros, ajos, cebolla todo muy picado; se coloca despues en una olla justa con su grueso, se le echa media azumbre de vino blanco, caldo raices, (es decir zanahorias, ó nabos,) cebollas, un manojo de yerbas odoríficas, sal y pimienta; se cuecen á fuegó lento, y estando cocido, se cuela por un ce-

dazo la salsa, y se pone despues al fuego hasta que tome la consistencia de jaletina; se deja despues enfriar, y se estiende sobre el pecho echándole dentro lo que sobre, y se sirve á la mesa en una servilleta sobre una fuente, guarnecido de peregil verde.

PABO Á LA PROVENZANA.

Se mata, se despluma, se desocupa, se deja colgado un dia, se aplana la pechuga, y se componen las patas; se pone en una cacerola con manteca, peregil, puerros, setas, ajos, todo muy picado, y reogado, sazonándolo con sal y pimienta; se cubre la pechuga con lonjas delgadas de tocino, y se le echa un vaso de vino blanco, y una cazada de caldo: se deja cocer á fuego lento, y se sirve cuando la salsa se haya quedado reducida y espesa.

PABIPOLLA AL ASADOR.

Despues de sangrada se deja manir

colgada y desplumada un dia; al siguiente se desocupa, se chamusca, se recogen las patas, y se pone en el asador bien albardada de tocino, y envuelta y atada en papel blanco, pero sin mecharla; y un poco antes de estar bien asada se la quita el papel y las lonjas de tocino para que tome un buen color dorado, y se sirve en una fuente, haciendo una salsa picante aparte para el que quiera hacer uso de ella.

GANSO Ú ANSAR.

En las mesas de cumplimiento no se sirven los gansos caseros, pero se presentan con ostentacion en las mesas de confianza, y en las de los artesanos.

Los gansos bravios tienen la carne mas negra y de mejor gusto, y ordinariamente se sirven asados.

GANSO ADOBADO.

Se toma siempre un ganso viejo, se desocupa, y se le recogen las patas

se chamusca y se limpia bien, se mecha por todas partes con tocino gordo sazonado con peregil, cebolla, media cabeza de ajos todo muy picado, una hoja de laurel, tomillo, albahaca muy picada como en polvo, sal, pimienta, y nuez moscada rallada; despues de mechado así el ganso, se atá, se pone en una olla acomodada á su vulto nada mas, con dos vasos de agua, dos de vino blanco, y medio de aguardiente, con un poco mas de sal y pimienta; en seguida se cubre bien la olla, y se pone á cocer por espacio de cuatro horas á fuego lento, luego que se halle bien cocido, y que la salsa se haya disminuido hasta espesar como una jaletina, se echa en una fuente el ganso; y en estando frio se le echa por cima la salsa ó jaletina, y se sirve enteramente frio.

PATAS DE GANSO EMPARRILLADAS CON SALSA PICANTE.

Se cuecen las patas del ganso con un poco de caldo hasta que suelten

bien su grasa, se sacan y se dejan enfriar, se humedecen despues con la misma grasa ó sustancia que han soltado, y se empanan muy bien; en seguida se rocian con aceite bueno, se ponen en las parrillas y se dejan asar hasta que esten doradas, sirviéndolas asi secas á la mesa, con el pebre en una salsera hecho del modo siguiente.

Se deslie en una cacerola un poco de mostaza: sal, pimienta, alcaparras, peregil, un poco de cebolla, ajo, todo muy picado, y se sirve con aceite y vinagre.

PATO Y POLLO DE ÁNADE.

Hay dos clases de patos, el casero, y el bravío: el primero se sirve de principio ú entrada, y el segundo asado: el pollo de ánade, que es muy estimado, se sirve asado en el asador con una salsa picante.

PATO CON NABOS.

Despues de haber desocupado, cha-

muscado, y compuesto el pato, se echa un poco de manteca fresca en una cacerola con una cucharada de harina; se revuelve bien por un momento al fuego, y se le echa un poco de caldo; se mete en seguida en la cacerola el pato con un manojo de yerbas odoríficas, sal, y pimienta; se corta en tiras ó fojas una media docena de nabos y se cuecen con el pato, y si son duros se meten al principio, y á medio cocer el pato si son tiernos; y en estando ya todo cocido se le echa un poco de vinagre para servirlo á la mesa.

PATO Á LA ITALIANA.

Se cuece un pato con media azumbre de vino blanco, y si es tierno basta menos de un cuartillo, una cazada de caldo, sal y pimienta; se pone en una cacerola dos buenas cucharadas de aceite con peregil, puerros, setas, media cabeza de ajos, todo muy picado, y se reoga todo junto; se le echa despues media cucharada de hari-

na, y en seguida la salsa del pato, reuniéndolo despues todo con él para servirlo.

PICHONES.

Es preciso tener presente que hay tres clases de pichones: los gordos que son los calzados, los de pajarera y los torcaces ó del campo.

PICHONES Á LA ALDEANA.

Despues de muertos, pelados, y limpios, se colocan las patas, se ponen en agua hirbiendo para escaldarlos, y se echan en agua fria; despues se ponen en una cacerola entre dos lonjas de tocino con caldo de sustancia, y un manojo de yerbas odoríficas, y luego que estan cocidos se sacan y se les hace una salsa con ajo, peregil, pimienta y mostaza, muy desleido en el almirez con vinagre.

PICHONES AL ASADOR.

Despues de preparados enteramen-

te, como hemos dicho anteriormente, se les pone sobre las lonjas de tocino que los cubren unas hojas de parra en otoño, y papel aceitado en el invierno, se atan con una cuerda, y á los tres cuartos de hora se hallarán bastante asados para presentarlos en la mesa.

COMPOTA DE PICHONES.

Preparados y bien limpios los pichones, se parte cada uno en dos pedazos, es decir de la pechuga arriba, para que las dos patas queden unidas á la rabadilla; se ponen en agua tibia por algunas horas; se atan despues con un bramante separadamente, y se ponen en una cacerola entre dos lonjas de tocino con una cazada de caldo al fuego hasta que esten cocidos, sazonándolos con sal y un poco de pimienta, y despues con una salsa blanca.

PICHONES ABIERTOS Ó Á LA CRAPAUDINA.

Se preparan unos pichones, y des-

pues de bien limpios y colocadas las patas dentro, se les levanta la pechuga sin prepararla enteramente, y se echa sobre el buche; despues se aplanan con el mango de un cuchillo los huesos que han quedado descubiertos; en seguida se empapan en manteca derretida, y se empanan bien con la miga de pan bien rallada, se ponen en parrillas y se asan á fuego lento hasta que tomen buen color, sirviéndolos con una salsa picante.

CAZA.

En la clase de caza se distingue.

1.° La caza de pelo, y bajo este nombre se designan las liebres, los lebratillos, los conejos y los gazapillos.

2.° La caza de pluma que comprende los hortelanos ó verdáulas, los faisanes, los faisanes-pollos, los ánades silvestres, las gallinas de agua, la cerceta, el albran, la alondra, la chocha, la agachadiza, la codorniz, la paloma zorita, la perdiz, la mirla,

el tordo; las pollas cebadas, los pardales; el petirrojo; las aves frias y otros.

3.º La caza de sebo ó carne negra: y bajo este nombre se entiende el corzo; el gamo, el cerbatillo, el ciervo, la cierva, el javalí y el javato.

LIEBRE Y LEBRATILLO.

La liebre se distingue del lebrato en una pequeña eminencia ó vulto que tienen en la primera juntura cerca de las patas de adelante.

Los lebratos se sirven de asados: el lomo de la liebre se pone ordinariamente al asador; se las quita el pellejo, se abren, se sacan los intestinos, se escaldan, se mechan y se ponen al asador, y se sirven con una salsa picante en una salsera aparte.

GUISADO DE LIEBRE CON SU SANGRE Y ENTRAÑAS.

Despues de haber limpiado la liebre se corta miembro por miembro,

se pone en una cacerola con manteca fresca, y un manojo de yerbas odoríficas, se pone al fuego, se le echa un puñado de harina, dos botellas de vino tinto mas ó menos, y se sazona con sal y pimienta: despues se le echan unos pedacitos de tocino gordo, cebollas pequeñas, reogadas en manteca, y se cuida de espumarlo y quitarle la grasa: luego que la liebre estuviere cocida, y disminuida la salsa, se le quita el manojo de yerbas, y se echa la sangre y el hígado de la misma liebre mezclándolos y desbaratándolos bien para que se una con la salsa.

LEBRATILLO EN COCHIFRITO.

Despues de haber limpiado completamente el lebratillo, se corta en pedazos, y se reoga en la sarten ó en una cacerola con un pedazo de manteca; despues se le echa un puñado de harina, el hígado, peregil, puerros, ajos picados, sal y pimienta; se humedece con caldo y un vaso de vino tinto, y se pone á cocer sobre much

fuego sin moverlo; pasado un cuarto de hora basta para cocerse, y se sirve con un poco de vinagre, solo lo necesario á darle el saborete del ácido.

CONEJO Y GAZAPILLO.

El gazapillo se sirve asado; despues de haberle arreglado y tenerle ya bien limpio, se chamusca un poco, se mecha, y se pone á asar en el asador hasta que tome buen color.

CONEJOS Ó GAZAPILLOS EN FRITADA.

Se cortan por miembros, se ponen en agua tibia por algunas horas hasta que se limpien bien, y se componen como el pecho de la ternera en cochifrito de pollos ó gallinas.

CONEJO EN FRICASÉ.

Preparado y limpio el conejo se corta en pedazos, se echa en una cacerola un cuarteron de manteca y dos cucharadas de harina; se pone al fuego, y luego que haya tomado color se echa al momento el conejo, y encima botella y media de vino blanco,

setas, pedacitos de tocino gordo, derretidos antes un poco en sarten y un manojo de yerbas odoríficas; se cuece á fuego lento, y cuando se vea ya cocido, y que la salsa ha disminuido lo necesario, se sazona con sal y pimienta, y en estando la salsa espesa aunque no en jaletina, se saca el manojo de yerbas, y se sirve á la mesa.

CONEJO Á LA MARINESCA.

Se corta un conejo por miembros, se reoga una cucharada de harina con manteca fresca, se echan los pedazos del conejo con el hígado, y sobre ellos un vaso de vino tinto, otro de agua, una cazada de caldo, una buena rama de peregil, cebolla, media cabeza de ajos y algunos sueltos, dos clavos de especia, tomillo, sal y pimienta, se cuece á fuego lento, y media hora despues se le añaden una docena de cebollas pequeñitas peladas; antes de servirlo á la mesa se saca la mata de peregil, y se le echan alcaparras enteras, y si tiene mucha grasa se quita la que se quiera.

GAZAPILLOS EN LA CAMA.

Se rellenan dos gazapillos con sus hígados, un pedazo de manteca, peregil, ajos, setas, todo picado, con sal y pimienta: se cosen despues, se les introducen las patas en el vientre, y las de adelante se ponen sobre las narices, asegurándolos con ahujas ó horquillas para que se mantengan en esta posicion: se cuecen con un vaso de vino blanco, caldo, un manojo de yerbas odoríficas, sal y pimienta: luego que están cocidos, se pasa la salsa por un cedazo, y se le echa de lo colado un poco con unas gotas de vinagre; se cubre despues una fuente de ramas de peregil, de escarola ó lechuga, y se colocan encima para servirlos como si estuviesen en su cama.

FAISANES Y SUS POLLOS.

Estos se sirven ordinariamente asados; se desocupan, se mechan, se asan al asador, y se sirven dorados.

Tambien se ponen de principio, y entonces se asan primero en el asador con un relleno de su hígado, picándolo con tocino, peregil, ajo, sal y pimienta; se envuelven con lonjas de tocino, y despues con papel, y se vuelven al asador atados esteriormente, dejándolos al fuego hasta que estuvieren bien asados, y que se hayan suavizado con la grasa del tocino, sirviéndolos con una salsa picante, ó de otra clase á gusto del cocinero, siempre que no omita el ácido en ella.

Tambien se hacen con los faisanes pasteles calientes y frios, y en tarta.

ANADE BRABÍA EN ASADO.

Los ánades brabios se sirven ordinariamente asados sin mechar ni albardar despues de estar desocupado y bien limpios.

Tambien se ponen de principio: se asan al asador, se dejan enfriar, y se parten despues, haciéndoles diferentes salsas con alcaparras, anchoas en salmorejos &c.

CERCETAS.

Las cercetas, que se parecen á los ánades brabios, aunque son mas pequeños, se asan en el asador, y se sirven por asado.

PRINCIPIO DE CERCETAS ASADAS.

Estando limpias y preparadas las cercetas, se pone en una cacerola media libra de manteca con sal, pimienta y nuez moscada rallada; se mete esto dentro de las cercetas despues de haberlo reunido al fuego; se cierran, se arreglan, y se ponen al fuego en el asador envueltas en papel empapado en manteca; y en el momento de servirlas á la mesa, se desenvuelven, se les saca la manteca, y se ponen en una fuente con una salsa en la que se esprimirá el zumo de medio limon.

ALONDRAS Ó COGUJADAS.

Las alondras ó cogujadas se ponen

ordinariamente al asador mechadas ó albareadas, mitad lo uno y mitad lo otro; no se les abre, y se ponen debajo tostadas de pan para recoger la sustancia que sueltan: estas se sirven sobre los asados por plato de asado.

ALONDRAS EN SALMOREJO.

Estando asadas al asador, se les quita la cabeza y lo que tienen en el cuerpo; se retira la molleja, y el resto se machaca en un almirez, se deslie despues con un poco de caldo, se pasa esto por un cedazo, y se sazona con sal, pimienta, y un poco de agraz; se une esta salsa con la de alondras sin dejarlas cocer mas que un momento, y se sirven guarnecidas de cortezas de pan fritas y doradas en manteca.

PALOMA ZORITA Y SUS PICHONES.

Las palomas zoritas son una especie de pichones bravíos que sirven para hacer un plato de asado; se mechan, y se asan hasta que tienen buen

color: se hacen principios diferentes componiéndolas como los pichones.

PERDICES Y PERDIGONCILLOS.

Los perdigones se sirven asados mechándolos despues de vacios, y poniéndolos en el asador hasta que toman un color dorado.

Si se quieren servir de principio, se preparan, se desocupan, se rellenan con sus hígados, tocino muy menudo, sal, peregil, y ajos picados con todo lo demas; se mete este relleno en el cuerpo de las perdices y se cosen, poniéndoles las patas sobre la pechuga: se reogan en una cacerola con manteca, y se asan despues al asador albardadas con tocino y atadas en papel aceitado: luego que están asadas se sirven con una salsa separadamente en una salsera; los perdigones se ponen tambien emparrillados en papillotes.

PERDICES CON REPOLLO.

Se preparan dos ó tres perdices, y

luego que están bien limpias, se mechan con tocino sazonado con sal y pimienta; se colocan las patas, se atan, se meten en una cacerola con las perdices, unas tajadas de tocino gordo, una libra de jamon limpio, salchicha, unas lonjas de ternera, y se cubren las perdices con lonjas delgadas de tocino; á esto se añaden algunas zanahorias y cebollas pequeñas, dos clavos de especia, y laurel: se lava un repollo, se ata con bramante bien apretado, y se ponen debajo de las perdices: se cubren con lonjas de tocino, y despues se le pone á la cacerola una cobertera de papel empapado en manteca, echando á las perdices antes de taparlas dos cazadas de caldo: se dejan cocer dos horas, y en el momento de servirlas á la mesa se desatan perdices y repollo, y este se esprime, poniéndolo despues en pedazos en una fuente al rededor de las perdices de distancia en distancia con la salchicha echándoles una salsa picante.

CHOCHA, CHOCHIN Y AGACHADIZA.

Esta caza se sirve de asado, mechada sin abrir, y envuelta en hojas de parra ó berza para ponerla al fuego en el asador: debajo se pone pan en rebanadas para recoger la sustancia que caiga asándose, y despues se pone sobre el asado.

SALMOREJO DE CHOCHAS.

Se cortan por miembros cuatro ó cinco chochas despues de asadas en asador, y estando frias, se ponen en una cacerola; se saca la sustancia de los despojos con media botella de vino blanco, ajos cortados en pedazos, tomillo, laurel, y unas cebolletas con una mata de peregil: cuando se vea que se puede haber estraido las sustancias de todo esto al fuego, se pasa por un cedazo, se clarifica con huevo, y se vuelve al fuego para formar jaletina que pueda sostenerse sobre las chochas: media hora antes de servirlas se

añade á la salsa un pedazo de manteca fresca como un huevo, y algunas gotas de zumo de limon, con setas reogadas, y se echa sobre las chochas en una fuente con cortezas de pan fritas en manteca por cima.

DE LA CODORNIZ Y SUS POLLOS.

Estas aves se sirven asadas al asador: se despluman bien, se chamuscan, se abren y se desocupan, se albardan bien con lonjas de tocino, y se envuelven con hojas de parra ó berza, atándolas con bramante.

Tambien se sirven de principio ó entrada; pero entonces hay que prepararlas al uso de las cocinas de lujo, que son demasiado dispendiosas para un simple particular.

HORTOLANO Ó VERDÁULA.

Los hortolanos son unos pájaros pequeños que se sirven en todas las mesas ordinariamente de asados: se mechan, y se ensartan con ahujas de pla-

ta para atarlos al asador; se ponen á un fuego vivo, y bastan diez minutos para asarlos; tambien se les pone debajo tostadas de pan, y despues se adorna el plato con ellos.

PETIRROJOS Y AVES FRIAS.

Los petirrojos y aves frias se componen como los hortolanos, pero se necesita mas tiempo para asarlos.

Todos los pájaros pequeños en general se ponen al asador como las cogujadas, ó bien se frien con manteca, y sal, tomillo, pimienta y peregil picado.

TORDOS.

Estos se sirven asados: despues de haberlos desplumado, chamuscado, sacado la molleja, y albardado con tocino, se ensartan en una ahuja de parte á parte, se atan al asador, poniendo debajo tostadas de pan como hemos dicho debe hacerse con las alondras y cogujadas.

Se hacen tambien principios con

ellas de varias clases como con las chochas, componiéndolos del mismo modo.

PARDALES.

Los pardales ordinariamente se sirven asados; entonces despues de desplumados, se mechan sin abrirlos; se asan hasta que tengan buen color, y se sirven con tostadas de pan doradas en manteca.

Tambien se sirven de principio como las chochas, componiéndolos del mismo modo.

JAVALÍ.

El javalí se compone con corta diferencia como el marrano casero: la única diferencia que hay entre los dos es que el javalí se adoba, y el marrano casero se sala.

BICERRA Ó CORZO.

El corzo no se compone en ninguna cocina sino adobado, y se sirve con salsas picantes; el ciervo y la cier-

va, el cerbatillo, y el gamo se componen como el corzo, pero se usa poco en las cocinas ordinarias ó pobres.

CUARTO DE CORZO.

Se toma el cuarto trasero con el solomillo del corzo, y despues de haberle ya preparado, se mecha con tocino, y se pone en una cazuela ó tartera barnizada con tres ó cuatro botellas de vinagre, sal, pimienta, cuatro hojas de laurel, seis clavos de especia, seis ramitas de tomillo, cinco cebollas cortadas en rajas, una mata de peregil y cebollas pequeñas enteras; se deja por cuarenta y ocho horas para que tome el adobo; y cuando se quiera hacer uso, se saca del adobo, y se pone al asador por espacio de cinco cuartos de hora que son bastantes para asarse, sirviéndolo con un pebre hecho con pimienta, sal, aceite y vinagre.

PESCADOS DE AGUA DULCE.

Los pescados de agua dulce que se

usan en las cocinas, son: el sollo, la anguila, la carpa, la trucha comun y salmonada, la lota, especie de lamprea, la tortuga, la lamprea, el barbo, el govio, la dorada, el cangrejo y otros.

SALSA PARA TODA CLASE DE PESCADOS EN GENERAL.

Se pone en una cacerola una porcion de manteca con cebollas cortadas en pedazos y zanahorias en tiras á lo largo, dos hojas de laurel, dos ó tres clavos de especia, dos ajos, tomillo, albahaca, gengibre, pero poco si se le quiere echar; se pone en un fuego vivo en una cacerola para que tomen buen color todos estos ingredientes; se les echa despues dos ó tres botellas de vino, y si se quiere que esta salsa tenga mas sustancia se le echa mas manteca: se cuece, y se hace uso de ella para todos los pescados.

SOLLO.

Si se sirve asado no se le escama;

se le quitan solamente las agallas, se abren, se desocupan, se cuecen en el pebre que dejamos esplicado, y se puede servir.

Se compone tambien á la marinesca, escavechado y frito.

Si se quiere servir por principio de diferentes maneras, se escama, se divide en pedazos y se cuece en la referida salsa, y estando cocido se pone en una fuente, echándole la salsa que se juzgue mas á gusto de quien lo ha de comer, ó como mejor le parezca á la Cocinera.

SOLLO ESTOFADO.

Se reoga un poco de harina con manteca, se le echa despues media azumbre de vino tinto, un manojillo de yerbas odoríficas, como peregil, tomillo, yerba buena &c., cuatro clavos de especia, dos docenas de cebollas pequeñitas medio cocidas, pimienta, sal, y por último el Sollo cortado en pedazos, y se pone á cocer á fuego lento hasta que se vea bien coci-

do; se quita entonces el manojo de yerbas, y se echa un pedazo de manteca fresca en el momento de servirlo: con unas alcaparras, se pone en una fuente, se guarnece esta de tostadas de pan fritas en manteca, y sobre esto y el Sollo se echa su salsa, añadiéndole, si se quiere para hacerlo de mas lujo y placer, algunas alcachofas fritas empanadas, y setas bien reogadas con manteca despues de cocidas.

ANGUILA.

La anguila se compone de muchos modos: emparrillada, en cochifrito de pollos, guisadas con setas &c. Cuando es muy grande se pone al asador envuelta con papel empapado en manteca; se usa tambien de otros muchos modos para los dias de carne, guarneciéndolo si se quiere para los principios, ó guisándolo á lo marinero.

ANGUILA CON GUISO DE POLLOS.

Se limpia una anguila, se parte en

trozos, se pone en una cacerola con sal, pimienta, nuez moscada y un pollo limpio y aderezado: se reoga en manteca, y se saca, poniéndola en otra cacerola, donde se echa una botella de buen vino blanco, y una buena cantidad de setas: cocida la anguila se pone en una fuente sin salsa, con cortezas de pan fritas en manteca entre cada pedazo de anguila, y despues de quitar á la salsa la grasa que tenga por cima, se pone al fuego ligándolo con tres yemas de huevo y un poco de manteca, y pasándola por cedazo, se echa sobre la anguila y se sirve.

ANGUILA Á LA TÁRTARA.

Se limpia la anguila, se parte en trozos, se cuece en la salsa general con un poco de sal, se pone á enfriar, se empana con miga de pan muy rallada, se rocia con manteca tibia, se vuelve á empanar, y se pone en parrillas; se coloca en una fuente, se hace en una salsera una remolada ó salsa echa con mostaza, aceite, vina-

gre y ascalonía, en la que se incorpora la de la anguila y se sirve.

CARPA.

La carpa es uno de los pescados de agua dulce de que mas se usa en las cocinas: cuando es grande se sirve asada: mezclada con otros pescados se sirve á la marinera, y cuando es sola sin otros pescados, se llama estofada: tambien se sirve frita, y de otros modos sea para comida de carne ú de viernes.

CARPA AZULADA.

Se abre muy poco una carpa para desocuparla cuidando de no reventar la hiel y quitarla las escamas: se quitan las agallas, sin arrancar la lengua, y se pone en una caldereta; se cuece un cuartillo de vinagre tinto, y se echa hirbiendo sobre la carpa para darla un color azul; despues se le incorpora un poco de aceite, manteca, ó grasa, y se cubre con un papel empapado en manteca; se cuece á fuego lento, y estando cocida se

saca, se coloca sobre una servilleta bien blanca en una fuente, se guarnece de peregil, y se sirve.

CARPA EN ESCABECHE.

Despues de bien limpia, desocupada y escamada se cuece entera con cebollas pequeñas partidas, zanahorias en tiras, peregil, ajos, tomillo, laurel, sal, pimienta, unas gotas de vinagre tinto, manteca fresca mezclada con harina y vinagre: despues de bien cocida, se coloca en una fuente, se pasa la salsa por un cedazo, y se deja espesar un poco al fuego, se le incorporan una anchoa en pedazos y alcaparras, echando todo esto sobre la carpa, y se sirve.

CARPA FRITA.

Se limpia y desocupa se yende en dos pedazos por el espinazo; se le quitan los huevos; y despues de rebozarla con harina se pone á freir en sarten que tenga el aceite muy caliente ó manteca de puerco sin salar; cuando la carpa está á medio cocer

se echan los huevos, se frien, y se sirve todo guarnecido de peregil frito.

CARPA EMPARRILLADA CON SALSA DE ALCAPARRAS.

Despues de limpia y desocupada se pone en un plato con sal, pimienta y aceite; se coloca al fuego en parrillas, y en estando asadas se colocan en la fuente, y se cubren con una salsa de alcaparras.

CARPA Á LA MARINERA.

Se toma una carpa, un sollo, y una anguila, se limpian, se parten en trozos pequeños, se ponen en una cacerola con zanahorias y cebollas partidas, un manojo de yerbas odoríficas, y una buena porcion de setas bien blancas y bien lavadas, sal, pimienta, y nuez moscada: se les echan despues tres botellas de vino blanco, se hacen cocer á un fuego muy vivo hasta que se hallen perfectamente cocidos, y un cuarto de hora es mas que suficiente: se reogan algunas cebollas pequeñas en manteca, y se cuecen aparte con

la salsa para que no se estropeen: se echa en seguida en una fuente el guisado de los pescados sin salsa, y sobre ellos las setas y las cebollas: se pasa por un cedazo de seda, y se le incorporan en seguida cuatro cucharadas de sustancia, y se pone al fuego para que tome consistencia menos que de jaletina y poder cubrir con ella los trozos de pescado: se retira del fuego y se mezclan en ella tres cuarterones de manteca fresca de vacas.

DORADA.

La dorada es tambien un pescado de agua dulce, que se parece mucho á la carpa, un poco suave y tierno, tiene las mismas cualidades, y se compone del mismo modo.

TRUCHA COMUN Y ASALMONADA.

La trucha comun tiene la carne blanca, y la salmonada encarnada, y ambas se componen de un mismo modo: se cuecen en la salsa general, y si se quiere servir de principio se le

hace una salsa como á los otros pescados; tambien se asan en parrillas lo mismo que los otros; y algunas veces se componen como el salmon fresco.

TRUCHA CON SALSA GENERAL.

Despues de haber limpiado la trucha sin abrirla ni escamarla se enjuga bien con un paño limpio, se le ata la cabeza, se pone en una tartera larga, y se coloca despues al fuego con salsa de la general: se deja una hora, mas ó menos segun su tamaño, y se sirve en una servilleta por asada sobre un plato guarnecido de peregil.

DE LA PERCHA.

Se la quitan las agallas, se abre, se desocupa; y no se le quitan mas que la mitad de los huevos; se cuece en la salsa general con vino blanco, y cuando se halla ya cocida, se le quitan las escamas, se ponen en el plato que han de servirse, y se le echa una salsa de alcaparras, á no ser que se quiera servir en viernes, pues en to-

dos casos no hay mas diferencia que la salsa.

TENCA.

Para escamarla se mete en agua caliente y se tiene solamente un momento escamándola empezando por el lado de la cabeza, cuidando de no despellejarlo: despues de esta operacion, se abre, se desocupa, se lava, se le quitan las aletas, se asa en parrillas como los demas pescados y se presenta á la mesa con las mismas salsas. Tambien se sirven fritas en pedazos.

TENCA GUISADA.

Para guisar las tencas se observa lo mismo que hemos dicho para los demas.

TENCA CON SALSA DE POLLO.

Despues de escaldarla, y haberla abierto, limpiado y escamado, se compone del mismo modo que la anguila.

TENCAS FRIAS.

Se abren, se limpian, se escaman,

se lavan, y abriéndolas por atrás se polvorean por dentro con sal, se rebozan despues con harina, y se echan á freir en una sarten con manteca de puerco sin sal muy caliente, dejándolas hasta que tomen un buen color nada mas: se hace en seguida una salsa con setas, criadillas de tierra, y alcaparras, todo bien picado y reogado con un poco de caldo, y el zumo de un limon, y se les echa por cima.

LOTA Ó BARBOTA ESPECIE DE LAMPRÉA.

Se hace la misma operacion para limpiarla que con la tenca, y despues de esta operacion se cuece en la salsa general para que tenga mas gusto: tambien se sirve frita, escavechándola antes, y en estando de buen color se pone de asado en la mesa sobre una servilleta en una fuente. Se hacen tambien con la lota guisados á la marinera; y se sirven igualmente en dia de carne por principio guisadas con salsa de acederas, y en otra cualquiera manera que se quiera.

LAMPRÉA.

La lampréa se parece á la anguila, y las hay de rio y de mar: se limpia como la tenca, se corta despues en trozos, y se compone como la anguila con salsa de pollo: se pone sobre las parrillas como los demas pescados y se puede servir con una salsa de alcaparras, ó picante echa con manteca, aceite, vinagre y escalónica.

BARBO.

Es preciso escogerle grande, gordo y cojido en agua clara; cuanto mas firme sea el barbo mas firme es su carne y de mejor gusto: se tiene mucho cuidado para quitarle los huevos y las entrañas que para nada son buenas; y se compone lo mismo que la carpa.

BARBILLO, MOLINERO, GOBIO, Y BREMA.

El barbillo se sirve guisado como la carpa; se pone tambien emparrillado si es grande; y lo mismo se componen el molinero, el govio y la brema.

BARBILLOS EMPARRILLADOS.

Escamado el barbo y desocupado de sus entrañas se pone en una fuente con peregil, ajo, sal, pimienta, y aceite, y tres cuartos de hora antes de servirlos se ponen en las parrillas con poco fuego, y luego que estan asados se cubren con una salsa de alcaparras.

ESTOFADO DE GOVIOS.

Se escaman, se desentrañan, y se enjugan con un paño; se pone en el plato donde se han de servir, peregil, ajos, setas, cebollas, tomillo, laurel, albahaca todo picado muy menudo, con sal y pimienta: se colocan encima de los govios, y se les echa encima otra capa lo mismo que la de abájo; despues se les echa un vaso de vino tinto, y se cubre el plato poniéndolo así al fuego encima de unas parrillas por espacio de un cuarto de hora que basta teniendo buen fuego para cocer y reducirse la salsa.

GOVIOS FRITOS.

Despues de escamados, abiertos, desentrañados, y enjugados por dentro y fuera con un paño, sin lavarlos, se ponen en la sarten cuando la manteca, grasa, ó aceite estuviere muy caliente, se retirarán á los siete minutos, y se sirven.

CANGREJOS.

Ordinariamente se comen cocidos en el puchero, pero tambien se pueden cocer con la salsa general, y se sirven en una servilleta sobre un plato guarnecido con peregil.

Tambien se hace un excelente caldo de los cangrejos: se guarnecen igualmente las entradas ó principios, poniendo al rededor las colas, y otras veces enteros despues de cocidos.

RANAS.

Las ranas no tienen cosa buena mas que las ancas, de suerte que es preciso cortarles las patas y el cuerpo: se cuecen con la salsa general y se

les hace despues una salsa picante, ó en otro caso se reogan con manteca de puerco, y despues con ajo machacado, peregil, sal y pimienta; se les hace una salsa echándole dos gotas de vinagre: tambien despues de cocidas en la salsa general, se rebozan con harina y huevo, y están muy buenas fritas en sarten.

RANAS CON SALSA DE POLLO.

Se escaldan en agua las ancas, se ponen despues en agua fresca, y en seguida se echan en una cacerola con setas, un manojo de peregil, cebolla, un ajo, dos clavos de especia, y un pedazo de manteca de vacas fresca: se les dá al fuego dos ó tres vueltas, y se les mezcla un poco de harina; en seguida se echa un vaso de vino blanco, un poco de caldo, sal, y pimienta; se deja cocer un cuarto de hora reduciendo la salsa: se les añaden tres yemas de huevo muy batidas, otra porcion de manteca y peregil muy picado, y luego que se vea en

sazon, se saca el manojo de peregil y se sirve á la mesa.

LIMAZAS DE VIÑA.

Cuando se quiera hacer uso de las limazas en una cocina, es preciso hacerles antes la preparacion siguiente: para hacerlas salir de su caracol y limpiarlas bien, se echa una porcion de ceniza en una caldera mediada de agua del rio, y cuando empieza á cocer se echan las limazas, y se las deja como veinte minutos, y cuando se salgan de sus conchas se limpian y se ponen en agua fresca donde se dejarán mover un momento; se enjugan despues, se cuecen con la salsa general, pasándolas en seguida á otra picante, hecha con ajo, peregil, dos gotas de caldo, pimienta, un poco de mostaza, y el zumo de medio limon todo muy machacado y desleido.

LIMAZAS EN COCHIFRITO DE POLLO.

Preparadas las limazas como hemos dicho anteriormente se ponen en una cacerola con manteca de vacas, un

manojo de peregil, cebolletas, tomillo, laurel, y setas; se añade un polvo de harina, se humedecen con caldo, un vaso de vino blanco, sal, y pimienta: se deja cocer hasta que las limazas estuvieren tiernas y reducida la salsa una cosa regular: antes de servirlas se les echan las yemas de tres huevos bien batidas con un poco de leche, se ligan al fuego, pero sin dejarlo cocer, y dándole vueltas; y por último se les echa un poco de vinagre blanco y nuez moscada.

PESCADO DE MAR Y DE RIO.

Bajo esta denominacion se comprenden el rodaballo, el barbo, el esturion ó sollo, el sábalo, la truchuela, el bacalao frescal, y salado, la merluza, la platija, el cuadrátulo, el lenguado, el sojo, el saltamonte, el barbo marino, el esperinque, el chicharo ú escribano, el atún, la cerceta, la sardina, el arenque, el escacho, la pescadilla, la anchoa, y otros. En conchas el cangrejo de mar, el cabrajo, la almeja, y las ostras.

EL RODABALLO Y EL BARBADO.

El rodaballo se halla con abundancia en el mediterráneo y en el occeano, y particularmente en las embocaduras de los rios: el barbado en nada se diferencia del rodaballo mas que en ser mas grande; su carne es mas estimada, y se componen de un mismo modo.

RODABALLO CON LA SALSA GENERAL.

Despues de quitarles las agallas se le abre el vientre por el lado negro y se le quitan las tripas: se hace una incision en el lomo y se le saca un nudo; despues se le sujeta la boca con una ahuja, y se frota con limon para que esté blanco: se cuece en agua de sal clarificada por espacio de una hora cuidando de que no yerba; se deja escurrir en seguida por un cuarto de hora, y antes de servirlo se le quita la ahuja; se pone en una fuente sobre una servilleta, se guar-

necen las partes defectuosas, peregil en rama, y se hace una salsa blanca para presentarla separada en una salsera.

RODABALLO EN ENSALADA.

Se cuece como hemos dicho, y en estando frio, se corta en pedazos del grueso ú tamaño que se quiera; se pone en una fuente guarnecido de cogollos de lechugas; huevos duros, pepinillos, alcaparras, estragon en rama, cebollas pequeñas cocidas en caldo &c. Para salsa se deslie en una cacerola un poco de aceite con vinagre, sal, pimienta y ajo picado muy menudo.

RODABALLO CON ALCAPARRAS.

Despues de haber lavado y secado bien un rodaballo pequeño, se pone en una cacerola un poco de tomillo, peregil, romero, yerba buena, laurel, y una cebolla cortada en pedazos y lo demas muy picado ú molido; se coloca despues el rodaballo en

la cacerola, se le echa encima otra capa como la de abajo, con algunas cebollas pequeñas y albahaca; se echa en la cacerola una dosis igual de vino y de vinagre blanco, de modo que se cubra el pescado; se le añade un polvo de sal molida, y pimienta en grano: se pone la cacerola á un fuego suave, y se irá animando gradualmente hasta que se halle perfectamente cocido: despues se le retira la cacerola, dejando en ella el rodaballo: se pone en otra cacerola una libra de manteca, dos anchoas sin espinas y bien lavadas, dos cucharadas grandes de alcaparras picadas muy menudas, algunas cebollas pequeñas enteras, un poco de sal, pimienta, nuez moscada rallada, harina, una cucharada de vinagre, y un poco de agua: se pone al fuego esta cacerola, y se remueve todo de cuando en cuando: se reune despues esta composicion con el rodaballo, y se pone al fuego, retirándolo en el momento que se halle caliente, y poniéndolo en una fuente guarnecido

al rededor con rábanos para servirlo á la mesa, debiendo tener presente que no se le echa toda la salsa que se hace separadamente, sino una poca, y el resto se sirve en una salsera para el que guste repetir.

SALMON,

El salmon se corta en trozos ó en rebanadas; se escavecha con aceite, sal y pimienta, despues se pone en parrillas al fuego, y se sirve ordinariamente con una salsa por cima, hecha con manteca fresca de vacas.

Tambien se sirve cocido con la salsa general, y despues con una salsa solamente por cima, ó guisado con alcaparras, puerros, pimienta, sal, mucho peregil picado menudamente, ajos enteros, cebolla picada, un polvo de tomillo, un vaso de agua, dos clavos de especia, y dos cucharadas de vinagre.

Para servirlo de asado no se escama: se pone en las parrillas, y cuando se halla asado se pone así seco.

sobre una servilleta en una fuenre, rodeado de peregil verde muy picado.

Si se quiere poner en principio, se escama y se deja entero como para asado.

SALMON AL NATURAL.

Se desocupa el salmon sin cortarle el vientre, se lava y se enjuga bien, se pone en una tartera larga ó besuguera, y se hace cocer en salsa de escaveche, como hemos esplicado en las anteriores, por espacio de dos horas, mas ó menos segun el grueso del salmon: se deja cocer á fuego lento con la salsa general, pues sin esto no cocería, y antes de servirlo se enjuga bien, se coloca en una servilleta sobre una fuente larga, y se le circunda de peregil en rama.

SALMON EN SALSA PICANTE.

Se toma un trozo de Salmon, se cuece en la salsa general, se enjuga, se escama, y se sirve con la salsa picante por cima, hecha con mostaza,

aceite, vinagre y escalonía ó ajo: se guarnece el salmon por cima con unas anchoas desaladas, ú otras escavechadas, y se sirve de principio.

SALMON EMPARRILLADO CON ALCAPARRAS.

Se escavecha un trozo de salmon con aceite, sal y pimienta: si es muy grande el trozo se necesita una hora para asarle, y se presenta en la mesa con una salsa por cima hecha con manteca y alcaparras.

SOLLO.

La carne de este pescado tiene mucha consistencia: despues de abierto desocupado y lavado se cuece en una tartera besuguera, se cubre con una sarten ó tapadera aromatizada con vino, y se le echa un poco al sollo para humedecerle, sin mas ingredientes que la manteca necesaria para asarse.

SOLLO AL ASADOR.

Tambien se sirve asado en el asa

dor el sollo escavechándolo tres horas antes: tambien se cuece con la salsa general como el salmon, y se sirve con las mismas salsas.

SOLLO EN ESCAVECHE.

Se frie un trozo de sollo escavechado como hemos dicho en los anteriores pescados, se tiene al fuego como una hora, y se sirve frio despues; poniendo aparte una salsa picante.

SOLLO AL HORNO.

Se hace un pebre con caldo de sustancia, sal, pimienta, y unas gotas de vinagre, y se pone al fuego hasta que se consuma la cuarta parte, se pone el sollo en una tartera con este pebre, y se mete en el horno dándole vueltas frecuentemente y arrosándolo con caldo del mismo pebre: luego que está cocido se saca, y se pone á enfriar, sirviéndolo así echándole por cima una salsa picante.

SÁBALO.

Los sábalos se sirven enteros ó partidos por medio, y si se emplean para servirlos de asado, entonces se desentrañan, no se escaman, y se cuecen en la salsa general: si se sirven de principio se escaman y se sazonan con una salsa de aceite, vinagre y alcaparras.

SÁBALO EMPARRILLADO.

Despues de escamados y desentrañados se abren un poco por el lomo, y se rebozan con aceite ó manteca, sal y pimienta; se ponen en las parrillas y se arrosan de cuando en cuando con la misma salsa, y estando asados se les hace una salsa de alcaparras y anchoas.

TRUCHUELA.

Se cuece en agua con sal; se abre, se desocupa, se lava, se hace una a-

gua bien salada (porque este pescado no toma mas sal que la que necesita), y en estando claro se ata la cabeza con un bramante, se pone en la tartera besuguera, y se le echa por cima la sal, poniéndolo á cocer á fuego lento.

Si se ha de servir al segundo cubierto se le hace una salsa á la crema, ó un pebre á la holandesa.

Si es para asado se sirve á secas en una fuente sobre una servilleta con ramitas de peregil al rededor

BACALAO SALADO.

Primero se pone en agua el bacalao, y se deja por veinte y cuatro horas, mudándole dos veces el agua para que suelte bien la sal; al siguiente se le dá un par de hervores al fuego en otra agua, se le quita despues esta, y se le pone otra en la que se cuece, y retirándole se sirve con una salsa blanca ó picante.

BACALAO Á LA MAYORDOMA.

Despues de lavarlo, limpiarlo, y ha-

cer todos los preparativos indicados anteriormente como es el de desalarlo principalmente, se cuece bien cocido, se saca y se pone á secar enteramente en una fuente, guarneciéndola al rededor de patatas cocidas en agua salada y mondadas, puestas enteras en torno del bacalao, y por último se cubre el bacalao con una salsa hecha del modo siguiente.

Se cuecen unas cebollas grandes en agua con sal y un poco de nuez moscada, se toma un poco de este caldo y se mezcla con él una mata de peregil machacado muy bien en el almirez, ajo, sal, pimienta, tomillo, y un par de tomates esprimidos y mezclados en todo esto con un poco de aceite y vinagre; y se echa esta salsa, se pone sobre el bacalao, teniendo de antemano las cebollas.

BACALAO Á LA DUQUESA.

Despues de quitar las espinas de las aletas de un bacalao se parte ó quebranta, y se pone en una cacerola

con un par de ajos picados, dos yemas de huevo, batidas con dos cucharadas de nata de leche; se pone sobre una hornilla que no tenga mucho fuego, removiéndolo continuamente y echándole poco á poco media libra de aceite superior en términos que se la absorva casi toda el bacalao, y luego que parezca se halla en punto necesario para presentarse á la mesa, se sirve en una fuente con tostadas de canteros de pan fritos en manteca fresca al rededor de la fuente.

BACALAO CON ALCAPARRAS Y ANCHOAS.

Se cuece el bacalao, despues de bien remojado y desalado, en agua nueva de rio, y estando ya bien cocido se saca enjuto, y se pone en una fuente, echándole por cima la salsa de alcaparras y anchoas.

BACALAO Á LA PROVENZANA.

Se cuece el bacalao despues de re-

mojado en dos aguas por tres ó cuatro horas cada una: se le pone en el fondo de la fuente en que se ha de servir, ajo, peregil, cebollas, limon en rajas, quitándole la cáscara, pimienta, dos cucharadas de aceite, manteca como un huevo, y unos pimientos, todo muy picado, y encima se colocan las porciones ó lonjas del bacalao; despues se le echa encima otra capa de lo mismo, y se empana con la corteza del pan muy rallada: se pone la fuente al fuego lento que pueda cocer lentamente nada mas, y por último se le hace tomar color dorado pasándole por cima una paleta albando.

RAYA.

Hay de dos clases de rayas, la comun y la cerrada: esta última es la mas estimada.

RAYA Á LA ALDEANA.

Se cuece la raya en una calderilla con agua, vinagre, cebolla echa ra-

jas, y un poco de sal, y despues de lavarla en agua fresca, y quitarla el amargo del hígado, se le hace dar dos herbores solamente para que no cuezca mucho; despues se la saca en un plato para limpiarla. Se vuelve á poner en la hornilla con una poca de salsa, y al servirla á la mesa se saca, se escurre la salsa que tenga, y se le hace una salsa con manteca, alcaparras y anchoas, ó salsa de aceite.

RAYA CON MANTECA NEGRA.

Se cuece la raya como la precedente, se limpia y se prepara lo mismo; se frie peregil en hojas, se echa sobre la raya, ó mas bien se colocan al rededor, y se abre despues con manteca negra, echándole un poco de vinagre.

RAYA CON SALSA BLANCA.

Se cuece la raya en la salsa general, y en estando cocida se le quita el pellejo ú piel que le cubre, y se

prepara en una fuente, echándola una salsa blanca con alcaparras por cima, ó pepinillos cortados en rajas.

LENGUADO, PLATIJA, SOLLA Y BARBUDO CON ALCAPARRAS.

Estos pescados se componen del mismo modo que el rodaballo con alcaparras.

PLATIJAS EMPARRILLADAS.

Se abren, se desocupan y se lavan; despues se enjugan con un paño, se aceitan, se salan, y se rocian con pimienta; se ponen unas pajas sobre las parrillas y encima las platijas; se asan lentamente, y despues se ponen en un plato echándolas una salsa picante.

SOLLAS.

Despues de limpias se cuecen en la salsa general, y cocidas se ponen en un plato con una salsa sencilla de ajo machacado con peregil, desleidos en aceite y vinagre.

SOLLAS EMPARRILLADAS CON SALSA DE ALCAPARRAS.

Se limpian, se preparan con sal, pimienta y aceite, y media hora antes de servirlas se ponen en parrillas á un fuego que no sea muy fuerte, y en estando asadas se ponen en un plato echándolas una salsa hecha con manteca, y algunas alcaparras.

PLATIJAS Á LA ALDEANA.

Despues de limpias, se derrite en un plato un poco de manteca, se les echa nuez moscada rallada, y se colocan encima las platijas; y se sazonan con sal, y un vaso de vino blanco; despues se les echa una capa de raspaduras de la corteza de pan; se ponen sobre la hornilla, y cubriéndolas con una tapadera por cima con fuego que no toque nada al pescado, se hallará en breve rato cocido y tostado por cima.

MENAS Ó ESPERINQUES.

No se les abre, pero se lavan bien

y se enjugan con dos lienzos, despues se rebozan en harina, y se frien en sarten con aceite sobre mucho fuego, y se sirven por asado.

Tambien se pueden servir entre dos principios á la aldeana, como se hace con las platijas, el lenguado, y demas de esta clase.

SARDA Ó MAQUEREL Y BARBO MARINO.

El maquerel se desocupa, se lava, y se yende á lo largo del lomo.

El barbo marino es preciso quitarle la escama, desentrañarle, lavarle, y cortarle un poco á los lados.

Estos dos pescados despues de bien enjutos se preparan de un mismo modo uno que otro: se asan en parrillas, y se sirven con una salsa blanca con alcaparras y anchoas.

MAQUEREL Á LA REINA.

Se desocupan y se lavan bien, se asan en parrillas en un papel empapado en grasa, y abiertos por el lomo,

metiéndoles un poco de manteca fresca amasada con tomillo pulverizado y peregil muy picado, y zumo de limon.

ATUN.

El atun es un pescado que se coge en las costas de España y de Italia así como en la Provenza de donde sale escavechado; se come ordinariamente en ensaladas, pero en los pueblos donde se puede tener fresco se compone como el salmon fresco.

ATUN Á LA PROVENZANA.

Se colocan sobre el plato en que se ha de servir y se le echa manteca fresca, peregil, y yerbas odoríficas, muy picado todo; se empana con miga muy rallada de pan, y se hace tomar color en una hornilla con fuego encima.

ESCACHO.

Este pescado no se escama, se descupa, se lava, se guarda el hígado,

se cuece en parrillas rociándole frecuentemente con aceite, sal, y pimienta mechado, y se sirve con una salsa hecha con manteca fresca y alcaparras metiendo en ella el hígado.

ARENQUES FRESCOS Á LA ALDEANA.

Se escaman, se lavan, se enjugan y se asan en parrillas, sirviéndolos con la salsa siguiente: se pone la manteca necesaria en una cacerola, con harina, zumo de limon, ó vinagre, una cucharada de mostaza, sal, pimienta y un poco de agua; se liga esta salsa al fuego, y se echa sobre los arenques.

ARENQUES CURADOS Á LA SANTA MENEHOULD.

Se toma una docena de arenques curados, se les quita la cabeza y la cola, se pone en agua cuatro horas antes, y despues dos horas en medio cuartillo de leche; se sacan y se enjugan, en seguida se empapan en manteca caliente con una hoja de laurel,

tomillo, albahaca picada como polvo, dos yemas de huevo, y pimienta; se empanan despues á medida que se van metiendo en la manteca, y se asan ligeramente en parrillas: se echan en el plato, donde se ha de servir, dos cucharadas de agraz, y encima se ponen los arenques.

SARDINAS Á LA LUGAREÑA.

Estas se preparan y se componen como los arenques frescos á la aldeana.

PESCADILLA.

El modo mas ordinario de servir este pescado es frito hasta tener color de oro, y polvoreado con sal blanca, y cuando está ya que chirria de frito forma la pescadilla un asado de viernes: tambien se compone de otros modos, pero este pescado no admite otro mejor que este.

PESCADILLA FRITA.

Se lavan y se desocupan, se les qui-

ta el pellejo, y se les dá la forma de un círculo metiéndoles la cola en el pico; se enjugan en un lienzo y se frotan por todas partes con harina; se pone en la sarten una buena porcion de grasa de puerco para que pueda cubrirlos, y cuando esta se halle hirviendo, se echan dentro las pescadillas y se las deja tomar un buen color; despues se sacan, escurriendo toda la grasa que puedan tener, y se ponen sobre una fuente para servirlas con una salsa que se les hará de langostinos ó anchoas.

PESCADILLAS EMPARRILLADAS.

Se desocupan y se lavan, se enjugan bien con un paño y se bañan en vinagre, despues se rebozan en harina, y las parrillas por cima con manteca, dejándolas calentar bien antes de poner sobre ellas el pescado, pues de lo contrario se pegarian las pescadillas al fierro; se les dá vueltas muy amenudo mientras se asan, y despues se colocan en una fuente para servir-

las calientes á la mesa guarneciéndolas al rededor con pepinillos en vinagre enjutos y echándolas por cima manteca de vacas fresca bien caliente.

VODREVILA.

Este pescado tiene la carne muy blanca y sirve para hacer muy buenos rellenos en dias de viernes; se cuece con vino blanco, un vaso de aceite, sal, pimienta, cebollas, zanahorias, ajos, peregil, cebollas pequeñas y rajas de limon.

TONTINA.

Este es un pescado que no tiene mas que patas, y despues de lavarlo se queda el agua negra como la tinta: las patas sirven para hacer rellenos, y el cuerpo se cuece y se sirve como el vodrevíla.

LOBINA.

Este pescado se cuece lo mismo que el bacalao y se sirve del mismo modo.

BARBO.

Despues de haberle desocupado y lavado, se cuece con vino blanco con manteca, agua, sal, pimienta, cebollas, zanahorias, peregil y ajos, y estando cocido y bien sazonado, se saca, se enjuga con un paño suavemente, y se sirve como un plato de asado sobre una servilleta guarnecido de peregil verde.

PRINCIPIO DE BARBO.

Si se quiere poner el barbo de principio se le escavecha media hora antès con un poco de aceite, sal y pimienta: se pone sobre parrillas, y de cuando en cuando se le rocía con el mismo aceite que ha quedado, y estando asado se sirve con una salsa picante.

ANADE NEGRA Ó CERCETA.

Se cuece en la salsa general por es-

pacio de cinco ó seis horas, y despues se saca echándola para servirla una salsa de lactancia, alcaparras y setas.

ANCHOAS.

Las anchoas despues de limpias sirven ordinariamente para hacer ensaladas, y para mezclarlas en las salsas.

ANCHOAS FRITAS.

Se desalan, se rebozan en pasta hecha con harina, una cucharada de aceite, y desleida con vino blanco, procurando, que la pasta no sea muy líquida; en estando fritas y de buen color se sirven de intermedio entre los asados y los postres.

CANGREJOS DE MAR Y LANGOSTAS.

Estos se sirven del mismo modo; se cuecen con mucho fuego por espacio de media hora en agua y sal, y se puede hacer con vino en lugar de agua, estando frios se frotan con acei-

te para darles mejor color, se les quebrantan las patas, se abren por medio los cangrejos y se presentan frios á la mesa sobre una servilleta.

ALMEJAS CON SALSA DE POLLO.

Despues de haberlas lavado bien, se limpian las conchas, y bien escurridas se ponen á secar en una cacerola sobre una hornilla con bastante fuego, y el calor las hará abrir; se sacan una á una de las conchas, y se ponen en una cacerola con una porcion suficiente de manteca fresca de vacas, peregil y cebolla picada; se reoga al fuego, y se le echa un poco de harina, y medio vaso de vino blanco; en seguida se liga con tres yemas de huevos, y por último se le echa un poco de vinagre.

OSTRAS.

Las ostras se comen crudas con un poco de pimienta, y entonces no hay mas que abrirlas y comerlas, á no ser

que se les quiera echar un poco de zumo de limon.

Se sirven tambien en sus conchas, asadas en parrillas con fuego debajo y una paleta albando por cima, y cuando empiezan á abrirse solas es la señal de estar ya cocidas.

Se usan tambien para hacer varios guisados echándolos con pollos, gallinas, pichones y cercetas; entonces se cuecen á fuego lento en agua, despues se ponen en agua fresca, se enjugan ó se echan en un cedacillo para que suelten el agua; se tiene preparada una sustancia sin sal, y en ella se echan dos anchoas picadas y las ostras; se vuelve al fuego por un momento mientras se calienta, y se sirven con el plato de aves ó carnes que se quiera.

LEGUMBRES, RABANOS, NABOS, ZANAHORIAS Y CHIRIVIAS.

Las legumbres y raices que la naturaleza produce para alimento del hombre son un recurso muy grande

en las casas de pocas facultades y aun pobres, y vamos á indicar el uso que se puede hacer, y el modo de componerlas con economía, y haciendo de ellas platos agradables y bien sazonados.

GUISANTES.

Los guisantes se comen durante el tiempo de tres meses, que son junio, julio y agosto, y los gordos son mas tardíos, los guisantes verdes se sirven con toda especie de guisados y se hacen escelentes, sea de carne ó de viernes: los guisantes secos sirven para hacer sustancias.

GARBANZOS Á LA ALDEANA.

Se lavan los garbanzos y se menean en una cacerola con un poco de manteca de vacas, y una mata de peregil con cebolla y azucar; se ponen á fuego fuerte mojándolos con un poco de agua salada, y cuando esta agua se halle casi consumida, y los garbanzos cocidos, se les quita el pe-

regil, se retiran del fuego, y se les echa un cuarteron de manteca fresca meneándolos bien con un poco de harina.

GUISANTES SECOS.

Estos sirven no solo para hacer sustancias, como hemos dicho, sino para hacer potajes: se cuecen en agua con un poco de sal, y despues se componen haciendo una salsa con peregil machacado en almirez, nuez moscada, ajo, pimienta, manteca ó aceite, laurel y vinagre.

JUDIAS Ó FREJOLES.

Despues de limpios y lavados se echan en una caldera de cobre con agua que haya hervido con sal, y cuando estuvieren cocidos se retiran del fuego, se echan en un cedazo para que suelten el agua, y se ponen en agua fria: despues se echa en una cacerola una porcion de manteca, y cuando se halle bien caliente se echan las judias con sal, pimienta y peregil

muy picado, revolviéndolo todo frecuentemente sin parar, y se sirven así calientes.

JUDIAS VERDES EN SALSA.

Se toman las mejores judias, se les quitan las hebras, se lavan y se cuecen en agua con unos granos de sal, se echan segun se hallan en una cacerola, y se les añaden dos cucharadas de sustancia del puchero, ú mas bien una salsa, como mas guste al Cocinero, una porcion de manteca, peregil muy picado; y el zumo de un limon: se le dá vueltas continuamente, y cuando se hallen bien mezclados se sirven á la mesa.

JUDIAS SECAS Á LA PROVENZANA.

Se echan en una cazuela de tierra las alubias ó judias secas con un poco de caldo, cuatro cucharadas de aceite, una porcion regular de manteca, dos cebollas rajadas, peregil muy picado, un manojo de tomillo, peregil

en rama, yerba buena, y unos granos de anis, comino, pimienta, sal y nuez moscada; se cuece por espacio de cuatro horas mas ó menos, á cuyo tiempo estará en sazon.

Las lentejas y los guisantes se componen lo mismo.

ALUBIAS BLANCAS Á LA ALDEANA.

Se cuecen las alubias en agua, sal y manteca, y luego que están cocidas se desaguan; se pone en una cacerola una porcion de manteca, y se echan las alubias, en seguida se pone al fuego con peregil muy picado, sal, pimienta y vinagre ó zumo de limon.

LENTEJAS.

Hay dos clases de lentejas; las unas son grandes y rojas, y las otras son mas finas y pequeñas, que se llaman lentejas de la reina, las cuales no sirven mas que para hacer sustancia.

LENTEJAS Á LA COCINERA.

Se cuecen en agua con un poco de

sal, se sacan y se ponen en una cacerola con una porcion de manteca fresca de vacas, peregil picado, sal y pimienta; se cuece todo junto; y se sirven calientes con tostadas de cortezas de pan al rededor.

HABAS DE HUERTA Á LA CASERA.

Los que las comen con bainas deben cocerlas en agua por espacio de medio cuarto de hora para quitarlas la acritud; comunmente se comen sin bainas, y el modo de componer unas y otras es el mismo: luego que están cocidas con sal y agua, y un manojo de ajedrea, se enjugan en un paño limpio, y se ponen en una cacerola con cinco cucharadas de salsa picante, tres yemas de huevo, un poco de sal y una porcion de manteca, meneándolo sin cesar hasta que todo se ligue y se halle en sazon.

BERZA.

Hay berza de tres clases: la col blan-

car ó verde, los bretones, y la berza comun que se puede echar en el puchero; ó separadamente con tocino: y tambien se puede componer con aceite y vinagre.

CON EL TOCINO GORDO Ú JAMON.

Se corta en cuarterones la col despues de haberla quitado las primeras hojas, y se cuece por espacio de un cuarto de hora; despues se le echará el tocino cortado en pedacitos con la misma corteza; en seguida se echa en agua fresca, se esprime bien, y se ata: se pone al fuego con un pedazo de jamon dulce y la carne que se quiera servir, añadiendo la sal, si la necesita, pimienta, una mata buena de peregil, cebolla, clavos de especia, y dos ó tres zanahorias: cocido ya todo, se retira para sacarle la grasa que tenga, y se sirve en un plato ó fuente con el jamon por cima.

COL RELLENA.

Despues de bien lavada la berza se

cuece por un cuarto de hora en agua; se retira y se pone en agua fresca; se deja enfriar y se esprime muy bien sin romper las hojas; se quitan en seguida una despues de otra, y se mete en cada una un poco de relleno, se ponen otra vez las hojas como estaban, colocándolas una sobre otra, como si la col estuviera entera: se ata muy bien con un bramante, y se frie con manteca de puerco en la sarten, y en estando frita se saca solo sin la grasa, se corta en dos al través, y se sirve en un plato, echándole despues por cima una salsa.

Si se quiere se cuece en un puchero ú en una cacerola en vez de freirlo, y se le hace una salsa sencilla con un poco de sustancia de caldo.

COL CON CORTEZA.

Se toma una berza ú repollo blanco, y despues de lavado se corta en rebanadas muy delgadas del mismo espesor: se meten en una cubeta y se dejan fermentar en ella por espacio

de doce horas lo menos, pero nunca mas de veinte y cuatro; se esprime despues la col con bastante fuerza para hacer salir toda el agua por un ahujerito que se haga á la caldera ó cubeta, de suerte que quedan enteramente secas: se toma un barril del tamaño proporcionado á la berza ó repollo que se quiere componer; se le quita el fondo ó suelo de un lado, y el otro se cubre con una capa de sal sobre la que se echa otra de berza; sobre esta se pone otra de sal, un poco de pimienta, y algunos granos maduros de nebrina: despues se pone alternativamente otra capa de berza, y una de sal, pimienta y nebrina hasta que el barril se halle lleno, y se pone en una cueva ó parage muy fresco: se tiene una tapadera de madera de la misma dimension que la boca del barril, de modo que se pueda meter y sacar, pero ajustado: se coloca sobre la berza, y se le ponen encima piedras ó cualquiera cosa que forme el peso de 120 á 140 libras, de manera que el repollo ó berza quede en

prensa por igual: algun tiempo despues á beneficio de esta operacion, forma una corteza por bajo de la tapadera la misma agua que arroja la berza, y entonces es cuando se puede ya hacer uso de la col en corteza: se retira el peso de la tapadera, y despues se quita esta; se toma con una cuchara de madera la porcion que se quiere componer, y se vuelve á poner la tapadera con el peso, cubriendo la boca del barril erméticamente con un lienzo mojado en agua fresca para que no pueda penetrar el aire, cuidando de hacer esta misma operacion siempre que se tenga que sacar alguna porcion; á mas de esto es preciso lavar los huecos del barril que queden descubiertos, no dejando mas salmuera que la necesaria para cubrir la col en corteza.

Para hacer uso de ella se pone á desalar en agua por algunas horas, y se cuece despues en el puchero, ó sola con manteca de vacas ó grasa de puerco, sirviéndola despues con magras ó con salchichas.

COLIFLOR Á LA ALDEANA.

Se llama coliflor una especie de berza cuya grana nos viene de Italia: se usa para platos intermedios, y para guarnecer entradas de carnes; y entonces para este uso se les quitan las primeras hojas, se lavan y se cuecen en agua y sal con manteca: luego que están cocidas se colocan en un plato, echándole una salsa blanca por cima.

COLIFLOR EN ENSALADA.

Despues de quitarle las primeras hojas se lava y se cuece en agua y sal, se retira, se esprime toda el agua que tenga, y se deja enfriar; en seguida se parte en pedazos, y se sazona con sal, vinagre, pimienta y aceite.

PEREGIL Y CEBOLLA.

Estas dos cosas se emplean muy frecuentemente en todas las cocinas y son de una grande utilidad; pues apenas se puede hacer sin ellas un buen plato.

NABOS.

El nabo es una planta potajera de la que no se usa mas que para dar gusto al caldo.

ZANAHORIAS.

Esta es otra planta potajera, ó sea de huerta, que se usa para echarla en toda clase de menestras, para fritos, y para sustancias.

ZANAHORIAS EN SALSA BLANCA.

Se cortan en pedazos á lo largo y se limpian, despues se cuecen en agua con un poco de manteca y sal, y luego que están cocidas, y que se ha reducido la salsa que ha formado el agua con su jugo, la manteca y la sal, se le hace la salsa blanca con manteca y harina mezclándola bien con las zanahorias.

ZANAHORIAS Á LA FLAMENCA.

Se limpian las zanahorias que se

hayan de componer, se lavan, se ponen en una cacerola, con un poco de manteca y muy poco de sal; se ponen al momento sobre rescoldo ú cenizas calientes hasta que así lentamente se hallen cocidas; entonces se retiran del fuego, y á fuerza de brazo se mezcla dándoles vueltas con un buen pedazo de manteca fresca de vacas.

PERIFOLLO, ACEDERA, ACELGA Y ARMUELLE.

Todas estas yerbas son excelentes para hacer una buena sopa por el gusto especial que dan al caldo, y son tambien buenas para hacer guisados con rellenos. Se pican muy menudas para hacer el relleno, se cuecen sin agua, se retiran, y se ponen en una cacerola con una porcion de harina, y nata de leche en porcion; se sazona hasta que tenga el punto que debe tener, y despues se liga con yemas de huevo, sirviéndolos á la mesa con huevos frescos pasados por agua al rededor.

CEBOLLAS CHICAS Y GRANDES.

La cebolla entra en todas las menestras, y en todas las sustancias.

La cebolla pequeñita blanca es la mas estimada para los guisados: se mondan, es decir, se les quita el primer casco, no se les corta mas que el remate de la cabeza y del rabo, se cuecen en agua por espacio de un cuarto de hora, se ponen despues en agua fresca, y en seguida se echan en un poco de caldo: luego que están cocidas se echan dos cucharadas de sustancia para ligar un poco la salsa y despues se sazonan al mejor parecer del cocinero, pero lo comun es servirlas así con el guisado que se quiera: cocidas en el caldo, bien enjutas despues y frias, se comen en ensalada, con sal, pimienta, aceite y vinagre.

APIO.

Cuando el apio es bien blanco y bien tierno se come en ensalada con una salsa picante de sal, pimienta

aceite, vinagre y mostaza, y si esta no gusta se hace la salsa sencilla del ajo machacado en almirez con dos granos de sal, y disolviendo en él media jícara de vinagre y otra media de agua se echa en el apio, y despues el aceite dándole vueltas para que se mezcle bien. Tambien se echa el apio en el puchero para dar gusto al caldo, pero no se debe echar mucho. Si se quiere echar en guisado con alguna carne, se humedece en agua y se lava bien; despues se cuece en agua muy caliente por espacio de media hora; se retira en seguida, y se pone en agua fresca; se esprime bien y se cuece con un poco de caldo de sustancia, y por último ya cocido se coloca en el plato de la carne sin salsa, ó poniéndola aparte por si alguno quiere usarla, y siendo la misma que tuvo el apio se le añade un polvo de pimienta y un poco de vinagre.

NABOS.

Los nabos se echan en el puchero,

y sirven para hacer tambien menestras, y para ponerlos con los guisados de carne de vaca y de aves.

PUERROS.

Ordinariamente el puerro se usa únicamente para echarlo en el puchero, pues dá muy buen gusto al caldo: algunas veces se come en los cochifritos, pero este plato es poco deseado.

LECHUGAS DE OREJA DE MULA Y FLAMENCAS.

Estas se comen en ensalada, se sirven guisadas, y se guarnecen tambien con ellas las menestras; y á este fin, despues de haberlas limpiado y lavado se cuecen en el caldo del puchero con unas lonjitas de tocino; y en el momento de servirlas se sacan, se esprimen bien, se enjugan en un paño limpio: y se colocan en un plato, poniendo entre cada lechuga una corteza de pan tostada en aceite hirbiendo, y por último se les echa una sal-

sa en agridulce ó picante, como mejor parezca.

ESCAROLA BLANCA.

La escarola se come frecuentemente en ensalada y sirve algunas veces para hacer guisados, y á este fin, despues de limpiarla y lavarla, se cuece por espacio solamente de un cuarto de hora, se retira y se pone en agua fresca, se esprime despues para que suelte el agua que tenga; se pica, se pone en seguida en una cacerola con una porcion proporcionada de manteca, sal, pimienta y nuez moscada, y despues se le echa media azumbre de nata de leche ó leche buena, y en estando reducida esta á un punto regular se echa en una fuente con huevos duros enteros mondados, y cortezas de pan fritas en manteca, colocadas al rededor de la fuente: pueden ponerse tambien los huevos hechos rajas en la fuente antes de echar la escarola, pero es mas visible si se ponen enteros.

CARDO.

Despues de limpio y lavado el cardo, se cuece, se esprime y se pone en salsa á cocer otra vez lentamente, y en el momento de servirlo se liga con una porcion de manteca, y el zumo de medio limon.

CARDO Á LA FRANCESA.

Se corta el cardo, despues de limpio, de la longitud de tres pulgadas, y se divide en tres partes, es decir, juntando ó separando los mas duros, los mas tiernos y los medianos: se dá principio por poner á cocer los mas duros en un caldero en agua hirbiendo, y pasado un cuarto de hora se unen los medianos, y á otro cuarto de hora se echan los mas tiernos; un momento despues se retiran todos, y en lugar de la mitad del agua caliente se echa de la fria para poderlo esprimir: en seguida se echa en una cacerola cubierta de lonjas de to-

cino con caldo de sustancia y el zumo de un limon dejándolo cocer por cuatro horas, y pasado este tiempo se saca escurriéndolo, y se pone en una cazuela que pueda ponerse al fuego; se le echan cuatro cucharadas de sustancia de gallina ó de otra ave sin sal, y se le deja reogar á un lado del fuego hasta servirlo; luego que se haya reducido algo la salsa se deslie al fuego como un huevo de caña de vaca un poco de caldo y el zumo de un limon, lo cual se echa en el cardo, y se sirve caliente.

CHIRIVIAS.

Se raen para quitarlas la capa de la superficie, y en estando blancas se van poniendo en una cazuela con agua y vinagre; despues se cuecen en una salsa blanca hecha de harina, agua, zumo de limon y sal; y despues se sirven con una salsa á la crema, y una porcion proporcionada en manteca. Si se quiere se pueden tambien servir fritas, y se ponen por algunas

horas en vinagre y sal, se rebozan en pasta blanca de agua y harina, se frien con manteca y peregil picado, y se sirven calientes.

ALCACHOFAS.

Las alcachofas se sirven de intermedios, y los culos para guarnecer toda suerte de guisados.

Se comen comunmente despues de haber cortado el pie y por mitad lo de encima; se cuecen en agua y sal; se esprimen en seguida y se les quitan las hojas primeras, sirviéndolas despues con una salsa blanca sazonada.

Tambien despues de cocidas y frias se comen con aceite, sal, pimienta y vinagre.

Las otras pequeñas verdes se comen con un pebre de sal, pimienta, aceite y vinagre; se ponen sobre un plato, y se sirven con las menestras y antes de las entradas.

ALCACHOFAS FRITAS.

Se toman unas alcachofas tiernas;

se cortan en pedazos; se les quitan las primeras hojas, se lavan y se esprimen, se reogan en una cacerola con harina, dos huevos, un poco de vinagre, sal y pimienta, y en seguida se frien hasta que se pongan doradas, y se sirven con peregil picado frito.

ESPÁRRAGOS.

Los espárragos se comen de muchos modos; se hacen guisados para guarnecer entradas, y sirven comunmente de intermedios con una salsa blanca ó en aceite, despues de cocidos en agua y frios.

ESPÁRRAGOS COMO GUISANTES.

Se toman espárragos pequeños de jardin, se cortan en pedacitos como guisantes, se toma un cazo, se pone á cocer en él un poco de agua, y estando hirbiendo se cuecen en ella los espárragos, se escurren en un cedazo, y se enjuga despues en un paño blanco; en seguida se echan en una

cacerola con una porcion de manteca y un poco de azucar, todo lo cual se pone al fuego y se le dá muchas vueltas en una hornilla con bastante lumbre, con una cuchara de madera; un momento despues se retira y sin dilacion se le echan dos yemas ó mas (segun los espárragos fueren) de huevo, ligándolas bien á fuerza de vueltas, y se sirven asi calientes con huevos frescos duros, pasados por agua; ó estrellados.

CALABAZAS GRANDES.

Ordinariamente sirven las calabazas grandes para hacer sopas de leche, (Véase la menestra de calabaza).

CALABAZA GRANDE EN COCHIFRITO.

Se cuece primero en agua solamente, se echa despues en una cacerola con una porcion de manteca, peregil, sal y pimienta, y despues de haber cocido un cuarto de hora, y que no le quede ninguna salsa, se

echan unas yemas de huevo batidas con leche y nata de esta.

PEPINILLOS.

Estos se usan para los guisados y se emplean en dias de carne y de viernes.

PEPINILLOS Á LA CREMA.

Se parten los pepinillos en pedacitos, y despues de limpiarlos se echan en una cacerola que tenga agua hirbiendo con sal, y luego que estuvieren ya flexibles se sacan y se ponen en agua fria; en seguida se enjugan con un lienzo, se hace una salsa á la crema espesa, se echa en los pepinillos y se sirve á la mesa.

CEBOLLAS RELLEÑAS.

Se toma una presa de carne magra ó maçiza y se pica con un pedazo de tocino gordo, unos ajos, y una mata de peregil; se pone en una cazuela con todas especias, pan ralla-

do, sal, piñones, y un poco de queso, y todo esto se amasa con huevos crudos batidos en proporcion de la carne; es decir para cada libra de carne ocho huevos; se sazona antes de hacer el relleno; se cuecen los huevos que tuviese la carne con algun tocino y se espuman: despues se quitan con un cuchillo los cascos interiores de las cebollas, y se van rellenando y poniendo en un puchero donde esten sin opresion; y en seguida se las echa el caldo de los huevos, y se ponen á cocer; se remueven con cuidado alguna vez y luego que se hallen cocidas se las compone una salsa echa con avellanas tostadas, huevos batidos, y el zumo de un limon.

LECHUGAS RELLENAS.

Es preciso que las lechugas sean grandes para rellenarlas; se quitan los rabos hasta lo arrimado á las hojas; se lavan bien y se ponen á cocer en agua hirbiendo con sal, y en estando medio cocidas se sacan sin

deshacerlas, se escurren en una tabla limpia, y despues se hace el picado como para las cebollas, y el caldo de los huesos: se escurren en seguida una por una para que acaben de soltar toda el agua que tengan, y despues se cogen por abajo, y se ensanchan las hojas de una y otra parte; metiendo á cada lechuga en el centro como un huevo del relleno, y entretejiendo despues las hojas mas fuertes arrimadas á lo mas grueso del tronco; ó atándolas con hilo; pero basta entretejer las hojas si se saben enlazar: se ponen en una cacerola sin opresion con las puntas ácia arriba; se cuecen en el caldo de los huesos, y por último se las echa la salsa de avellanas.

CALABAZAS RELLENAS.

Se escogen las calabazas que sean pequeñas, se las corta un dedo del cabo y coronilla, y con una caña sin nudos se taladran de una á otra parte hasta que salga el corazon, y en

el hueco se mete del relleno que anteriormente se ha dicho, se ponen en una cazuela con caldo de los huevos, dejándolas cocer por espacio de dos horas, y cuidando de que no se deshagan, aunque la pasta y los huevos las sostienen bastante; y en estando cocidas se les echa la salsa de avellanas tostadas con una corteza de pan tostada en manteca, huevos y especias, desatándolo todo con el mismo caldo: se le dá un par de hervores removiéndolas de cuando en cuando, y se sirven á la mesa calientes.

PEPINOS RELLENOS.

Se toman los pepinos grandecitos, se les cortan dos dedos ácia el pezon y dedo y medio á la coronilla; se les quitá la corteza, y el corazon del mismo modo que á las calabazas; se tiene preparado el relleno como el anterior, se rellenan los pepinos y se cuecen con el caldo referido, echándoles igual salsa; y si se quiere echar en él picado tocino magro, longani

za ó salchicha tambien está muy bien, así como la carne de cualquiera ave, particularmente la pechuga de gallina.

REPOLLO Ú BERZA CUAJADA.

Se cuece en agua y sal, y despues de bien escurrido y picado se toma un poco de queso rallado, yerba buena y peregil, se pica todo muy bien con cebolla frita, se le echa bastante azucar, unos huevos, y todo junto se revuelve bien: se pone una cacerola grande, se baten unos huevos y se le echan por encima; se pone despues la cacerola entre dos fuegos, y al tiempo de servirlo se le echa por encima azucar y canela.

PENCAS DE TALLOS Ó ACELGAS EN PASTELILLOS.

Se cuecen en agua y sal las pencas de la acelga, se pican despues muy bien, se esprimen en un lienzo claro, se echan en una fuente con un poco de pan rallado, azúcar y cane-

la, y á la pasta del mismo modo huevos: se mezcla bien todo, y se hacen tortitas: se baten unos huevos y se van mojando en ellos y friéndolas en aceite muy caliente, pues asi saldrán mas esponjosas, y se sirven con azucar y canela por encima.

ESCUDILLA DE CALABAZA.

Se monda la calabaza, y se hace trozos como nueces, cociéndola con agua y sal; se desata ó deshace con una cuchara de madera, y se le echa cebolla frita, pimienta, azafran, y queso rallado; se echa un poco de arroz limpio en la holla, y despues se separa del fuego.

CALABAZA ASADA.

Se toman las calabazas pequeñas y se les dan dos ó tres cortes al traves; se ponen en una cazuela con aceite, peregil, pimienta, sal, y un poco de vinagre; se le pone fuego por bajo y por encima de la cazuela

y pronto se asarán las calabazas, en cuyo punto podrán servirse.

CALABAZAS DE OTRO MODO.

Se toman calabazas tiernas y se cortan en rajitas delgadas; se cubre con ellas la superficie de una cacerola, y se les echa pimienta, sal, y tomates picados, quitándoles el pellejo despues de asados sobre brasas: se hace la misma operacion con otras tantas lonjitas de calabaza; en seguida se les echa aceite, y se les pone al fuego, con brasas tambien por cima y por bajo, mezclándoles un poco de pan rallado, yerba buena, cebolla menuda, y si no hay tomates, se les echa unas gotas de agraz ó vinagre.

CALABAZA REOGADA.

Se corta en pedacitos, se echa en una holla con una sartenada de cebolla frita, ajos majados, pimienta, sal y tomates, y se les revuelve interin se vá reogando, añadiéndole

una mata de peregil y yerba buena, un poco de aceite y mas pimienta; retirándolo para servirlo caliente.

CALABAZAS ENHARINADAS.

Se eligen unas calabazas medianas: se cortan en pedazos gruesos y se cuecen en agua y sal; pasado un herbor se sacan, se escurren en una tabla, y se enharinan y frien en sarten: echándolas despues poco á poco en una cazuela con vino blanco y canela, dándolas en seguida un par de herbores; y habiendo tomado bien la sustancia de la canela y el vino se puede servir á la mesa.

CEBOLLAS REOGADAS.

Se limpian las cebollas, se parten en cuatro pedazos, se perdigan en la sarten con sal, y en hallándose á medio freir se echan en la holla donde se acabarán de reogar con un poco de pimienta; y un momento antes de servirla á la mesa se le ech

un puñado de pan rallado, revolviéndola bien; y si es mucha la cebolla se le echará mas pan para guardar proporcion.

CEBOLLAS RELLENAS.

Se les quita el corazon dejando enteros los cascos mayores; se cuecen en agua y sal los corazones, y picándolos despues se ponen en la sarten con aceite, ó manteca de vacas, con peregil, yerba buena, cogollos de lechuga cocida antes en agua y sal, y picado, se revuelve con la cebolla de la sarten, echándole unos huevos batidos, y revolviéndolo todo para que se mezcle bien, sacándolo en seguida y picándolo todo unido sobre un tablero, echándole queso, pan rallado y huevos crudos, y sazonándolo con todas especias: si se quiere hacer en dulce, no se le echan especias ni queso: se rellenan las cebollas: se cuecen en caldo de garbanzos, ú otro sino lo hubiese, y por último se les hace una salsa de piñones ó avellanas.

ACELGAS EN DULCE.

Se quitan las telas á las pencas grandes de la acelga, se limpian y lavan, se parten en pedazos y se cuecen con agua y sal; se sacan á escurrir sobre una tabla limpia; se hace una masa con huevos y harina, y untando en ellas las pencas se frien en sarten, y se sirven con azucar y canela; si son caras para alguno, que les eche nada mas que unos ajos fritos despues de cocidas en agua y sal, quemando con el mismo aceite un puñado de harina: de este modo son mas ligeras y baratas.

HAVAS VERDES.

Despues de cocidas con sal, se cortan y se les echa aceite con ajos fritos: se machaca una salsa de avellanas tostadas: se tuesta un poco de pan, y se pone á remojar en agua y vinagre; se esprime despues bien y se machaca con pimienta y huevos cor-

respondientes á la salsa, la que se desata con agua y se echa en las habas; se las deja dar al fuego un hervor cuidando que no se esturen.

Se advierte que las habas se deben escaldar antes de todo para que suelten el verde.

ALCACHOFAS.

Se pone una holla con agua al fuego, y se tienen las alcachofas mondadas y quitadas las primeras hojas, y en estando bien caliente el agua se escaldan y se cuecen; despues se ponen en una cazuela con caldo de sustancia, sal y un poco de pimienta: se frie un poco de cebolla, y en el aceite se echa un puñado de harina hasta que se queme; se echa sobre las alcachofas, y se hace una salsa dándoles vueltas: si no es dia de vigilia se echa tocino entre magro y gordo en lugar de aceite, y estará mejor.

ESPINACAS.

Despues de lavadas se ponen en una

holla con sal y aceite para que se vayan reogando; y luego que se hallen cocidas sin mas agua que la que ellas arrojen, se escurren y se componen del modo siguiente: se frien ajos en aceite, y se le echan unas pasas sin palos hasta que se hinchen bien; despues se echa esto sobre las espinacas con un puñado de piñones remojados y un poco de pimienta, revolviéndolo todo muy bien; en seguida se pican en un plato de madera ó de barro volviéndolas al puchero para poderlas calentar y servir á la mesa.

ESPÁRRAGOS REBOZADOS.

Se hacen pedazos, escogiendo los que sean tiernos, se ponen en agua, se echan despues en otra que esté escaldando, y se ponen á cocer con sal: se sazonan con aceite crudo, clavillo, canela y azafran, y despues se les echan unos huevos batidos dándoles vueltas hasta que se hayan mezclado y cuajado.

JUDIAS VERDES.

Se ponen á cocer con agua y sal, y despues se sazonan; se les echa cebolla frita con sal y pimienta, y á la mesa cada uno le echa el vinagre segun su gusto.

GUISANTES VERDES.

Se escaldan despues de limpios, se cuecen con agua y sal, y al tiempo de servirlos se les echa aceite crudo y pimienta.

SETAS DEL MONTE.

Las setas primero se lavan bien, poniéndolas á remojar un dia antes si están secas; despues se esprimen y se ponen á cocer con agua y sal; se vuelven á escurrir despues de cocidas y se frien con aceite; y estando á medio freir se les echa cebolla picada, y se dejan cocer bien con ella: se ponen en una cazuela, se hace una sal-

sa de avellanas, echándola un poco de peregil, yerba buena y un poco de pimienta; se le deja tomar un herbor y se sirven.

CRIADILLAS DE TIERRA.

Se mondan y echan en remojo cortadas en pedazos; despues se escaldan y se ponen á cocer; y ya cocidas se sacan y se aparta el caldo; se echan en una cazuela, con ajos fritos en aceite, y se les compone una salsa del caldo mismo de ellas, añadiéndole un poco de todas especias; se deja que tome un herbor, y se sirve á la mesa.

BERENGENAS ASADAS.

Se mondan las berengenas, se cuecen con agua y sal hechas pedazos, y despues se ponen en una cazuela que no sea muy profunda; se les echa una sartenada de tocino entre magro y gordo con fuego arriba y abajo; se les dan vueltas, y en estando asadas

se les echa un poco de agrio de limon, y un polvo de pimienta: esto es si fuese en dia de carne; mas si es de vigilia se les echa aceite con ajos fritos, se machacan unos granos de pimienta, ajos, peregil y sal, y á cada momento segun se vá revolviendo se le vá rociando con unas plumas.

NABOS.

Se limpian bien y se lavan dos veces, se ponen en remojo para que suelten bien la tierra, se escaldan, y se ponen despues á cocer en agua y sal; ya cocidos se escurren y se componen del modo siguiente: se parte una cebolla en pequeñas partículas muy menudas, y se frie con aceite bueno; se quita el aceite despues de frita la cebolla y se quema en él un poco de harina, echándolo sobre los nabos con un polvo de pimienta: se pone á un fuego suave dándoles algunas vueltas, y de este modo se reogará grandemente, y se podrá comer.

CRIADILLAS DE TIERRA CUAJADAS.

Se escogen las mas grandes, se cuecen con agua y sal; y bien mondadas, se reogan con buen aceite y cebolla frita, poniéndoles despues caldo de garbanzos; se sazona con todas las especias, un poco de azafran, y alguna berdura bien picada; se deja cocer un poco todo junto, se sazona con sal, y por último se cuajan con unas yemas de huevos, zumo de limon ó vinagre.

BERENGENAS RELLENAS.

Se parten por medio despues de limpias, y se ponen á cocer en agua y sal; se escurren y se les quita el corazon de modo que quede el hueco como de media nuez; se pican unas cuantas de las cocidas, se frie un poco de cebolla con buen aceite, y se echan en ella las berengenas picadas, un poco de yerba buena, y huevos crudos; se ponen al fuego hasta que

se mezcle todo y se seque dándole vueltas para que no se pegue; se echa en una cazuela con algunos huevos, los necesarios segun las berengenas, pan rallado y queso; se sazona con todas especias, canela, y un poco de azucar; se rellenan con esto las berengenas, y metiéndolas en un batido que se tendrá preparado de huevos con unos polvitos de harina, se van friendo una por una, ó de dos en dos en la sarten, sirviéndolas á la mesa con azucar y canela.

ACHICORIAS Y ESCAROLA.

Se limpian y se lavan bien las achicorias, se escaldan, y se cuecen en agua y sal, se escurren y se componen con aceite y ajos: la escarola despues de cocida se compone con el aceite crudo, y se sirve con un poco de azucar por cima.

ZANAHORIAS.

Ya hemos dicho como se componen

de un modo, pero por si acaso fuese mejor el presente lo añadimos; para hacer mas agradable al paladar este alimento ingrato y de tan poca sustancia.

Se cuecen, se rajan, se ponen en una cazuela con cebolla frita, se sazonan con todas especias y sal, echándolas agua caliente hasta que se cubran; se les pone dulce de azucar ó miel con un poco de vinagre para formar un agridulce; se frie un poco de harina hasta que se queme; y se hace con el caldo de las zanahorias; se les dá despues un herbor, y se sirven frias ó calientes.

JUDIAS SECAS EN POTAJE.

Se lavan, se cuecen cuidando de que sea pronto, se les quita el agua, se les pone otra, y en estando cocidas se componen con cebolla frita, ajos machacados con pimienta, azafran, y yerba buena, y para espesarlas se les echa tambien un poco de pan rallado y queso: tambien son buenas con un poco de arroz.

JUDIAS DE OTRA SUERTE.

Despues de cocidas se les quita el agua, y se echa aceite crudo, pimienta, peregil y yerba buena: se ponen á un fuego lento dándoles vueltas, y se sazonan con sal.

Sino gustasen tampoco de este modo, se sazonan en la misma holla antes de quitarlas el caldo, echándoles sal y azafran, y sirviéndolas despues con aceite y pimienta sin caldo.

HABAS DIFERENTES.

Se limpian, se les quitan los gusanos, se escaldan, se cuecen, se espuman para que salgan todos los gusanillos que aun tengan, se machacan unos ajos, pimienta, azafran, y un poco de yerba buena, desliéndolo todo con agua caliente; para cuatro puñados de habas se gradúa uno de arroz; se sazonan con la sal necesaria, y se les echa el arroz correspondiente; se remueven y se retiran para que

suden fuera del fuego, revolviéndolas de cuando en cuando con un cucharon.

GARBANZOS CON ARROZ.

Se cuecen unas acelgas ó espinacas y se remojan en ellas los garbanzos, y despues se escaldan y se ponen á cocer con aceite crudo: ya cocidos se les echa la cebolla picada frita con todas especias machacadas con unos ajos: se sazonan con sal, y despues se les echa la sesta parte de arroz.

Si es para mesa de cumplimiento se les hace una salsa de avellanas y huevos; mas para el que no quiera hacer tanto gasto, se pueden machacar un cucharon de los mismos garbanzos con unas yemas, aprovechando despues las claras para hacer una tortilla.

Tambien se componen con las cabezas del abadejo, recociéndolas con los mismos garbanzos y mas cabezas de ajos.

GUISANTES Á LA ALDEANA.

Se limpian y remojan como los garbanzos, ó con agua tíbia y sal; se po-

nen en una holla con agua al fuego para que se cüezan pronto: se componen del mismo modo que los garbanzos, con aceite, cebolla frita, y unos ajos, echándoles especias y dejándolo espesar.

ESPINACAS Á LA CONDESA.

Ante todas cosas se limpian, se lavan, y se cuecen en agua; despues se retiran y se ponen en agua fria para esprimirlas bien; se ponen en una cacerola con una porcion proporcionada de manteca, unos granos de sal, y unas cucharadas de azucar; se ponen en una hornilla que tenga bastante fuego para que se pongan verdes; se les echa un poco de harina, y se van humedeciendo poco á poco con nata de leche; y en el momento de servirlas se les mezcla un buen pedazo de manteca fresca, poniéndolas á la mesa calientes, con cortezas de pan tostadas en las parrillas, y rebozadas de manteca fresca, ó fritas en la sarten hasta estar doradas y secas.

*

Este plato puede servir para vigi-lia, pero si se quiere componer en dia de carne, se le echa, en lugar de la nata de leche, ó sea crema, caldo de sustancia de vaca ó aves, y de este modo se pueden servir con la carne asada al asador.

MELONES.

Para escoger buenos los melones se ponen á la nariz, y deben tener un olor como bréa, y el rabo corto y grueso: los de Valencia no se pueden escoger por el olfato, pero se eligen los mas pesados; y unos y otros de-ben estar duros al apretarlos con las manos, y no blandos, escojiendo siem-pre los que no estén muy verdes ni tampoco muy maduros; y se sirven partidos, y separada la corteza ó cás-cara, con sal pulverizada y blanca en los saleros, antes y despues de comer.

BETERRAGA Ó REMOLACHA.

Se cuecen despues de limpias, y

ponen en ensalada bien rajadas, con aceite y vinagre; y si se quieren freir, luego que se han cocido, se rajan, y se componen con una salsa á la crema.

PEPINILLOS Y MODO DE ENCURTIRLOS.

Se toman pepinillos pequeños, se limpian sin descortezarlos, se meten en una holla que haya tenido manteca de puerco con pasapiedra ó sea hinojo marino, el estragon ó tarangontia, algunos clavos de especia, y cebollas pequeñas; se toman una porcion de vinagre, se le pone sal, se pone al fuego hasta que empiece á hervir, y se echa así en la holla donde están los pepinillos con todo lo demas; á la mañana siguiente se vuelve á poner al fuego hasta que tome tres herbores, y despues se cubren con un pergamino en estando frios.

SETAS Y MOSORÑONES DE GÉNOVA.

Estas entran en una multitud de salsas y guisados.

Para tener setas y mosorñones todo el año se secan : despues de quitarles el rabo y lavarlas, se cuecen por un momento en agua; despues se escurren, y se ponen á secar en un horno á un fuego suave; y estando secas se guardan en un sitio que no sea húmedo; y para usarlas se lavan muy bien en agua tibia.

CORTEZA DE PAN CON SETAS Á LA PROBENZANA.

Se toma una porcion de setas y se lavan sin pelarlas; se ponen en una sarten con algunas cucharadas de buen aceite, y se frien en una hornilla con bastante fuego por espacio de siete á ocho minutos, y mientras tanto se les echará sal, pimienta, y nuez moscada, ajos, y peregil, todo muy picado; y despues de fritas se echan en la fuente sobre una corteza de pan rebozada con manteca de vacas y tostada en parrillas.

ALCAPARRAS GORDAS Y FINAS.

Las gordas, llamadas alcaparrones:

sirven comunmente para las salsas picándolas; y las finas se usan para guarnecer ensaladas cocidas, y para echarlas enteras en los guisados.

MASTUERZO.

El mastuerzo se echa en las ensaladas y sirve de adorno.

CRIADILLAS DE TIERRA.

Estas generalmente se comen cocidas en vino y sustancias, sazonadas con sal, pimienta, un manojo de yerbas odoríficas, zanahorias, y cebolla; y no se ponen á cocer en este caldo ó salsa hasta tenerlas bien limpias sin tierra alguna de la que suelen tener; y despues de cocidas se sirven por plato intermedio con una servilleta : son escelentes para toda clase de guisados, sean picadas ó ya cortadas en rajitas delgadas despues de bien limpias.

CRIADILLAS DE TIERRA Á LA MARISCALA.

Se toman unas buenas criadillas de tierra, se lavan, se limpian muy bien, y se meten una por una, sazonadas con sal y pimienta, y envueltas en papeles, en una holla pequeña de cobre sin salsa alguna, y se ponen á cocer sobre cenizas calientes, por espacio de una hora ó cinco cuartos de hora, y se sirven asi calientes sin mas composicion.

TOMILLO, LAUREL, ALBAHACA, ALJEDREA É HINOJO.

Estas yerbas odoríficas todas sirven para hacer los manojos ó ramilletes que hemos prevenido se pongan de yerbas finas en la mayor parte de los guisados: la aljedrea no sirve apenas mas que para las habas de huerta: el hinojo sirve para los guisados, cociéndolo antes un poco en agua, y esprimiéndolo despues se pone sobre

la carne que se ha de componer sin dejarlo tocar en la salsa.

BERROS, PERIFOLLO, ESTRAGON, BÁLSAMO Y LA PIMPINELA.

Los berros de fuente se sirven al rededor de unos pollos ó de un capon asados, y tambien se ponen en ensalada con sal y vinagre con el mismo asado, y separadamente.

El perifollo, el estragon, el bálsamo y la pimpinela sirven solo para guarnecer las ensaladas; se componen tambien con salsas verdes, poniendo de cada uno segun su fuerza, particularmente del bálsamo y del estragon: estas yerbas son muy fuertes, y se deben cocer juntas antes de un momento en agua; despues se pasan á otra fresca, se esprimen bien, se pican muy finas, y se reogan con un poco de manteca; y despues se pueden usar para echar en la salsa que se quiera sin cocerla con ello, y pasada por tamiz.

AJO Y ESCALONÍA.

Se usan para guisados y salsas que se quieren hacer un poco fuertes, y se echan ya enteros y ya machacados y desleidos.

PATATAS.

La patata es una especie de dulcámara ó solano, cuya raiz es carnosa y prolongada, como desigual, mas ó menos grande, cubierta de una corteza ó tela colorada ó casi negra, blanca por dentro y muy gustosa al comer, cuyo origen es de la América septentrional.

Se conocen once especies de patatas, ya sean de jardin ó de otros diferentes caractéres, las cuales son las siguientes.

1.ª La patata grande, blanca y con manchas coloradas, que en algunas partes se llama *patatas de vaca.*

2.ª La *blanca larga* de una calidad escelente, conocida *por blanca*

irlandesa, porque los irlandeses la cultivan mucho.

3.ª *La roja larga*, cuya forma comunmente es la del reñon, y su calidad bastante buena.

4.ª *La violeta*, que es muy temprana y de las mejores.

5.ª La *vermeja carnosa* que tambien se llama cuerno de vaca, la cual es igualmente precoz y muy buena.

6.ª La *blanca redonda y chata*: esta viene de Nueva York, y es muy delicada al paladar.

7.ª La encarnada prolongada que trae su origen de la isla Longa, la que es de un gusto escelente.

8.ª La de *tela de cebolla*, tambien de escelente calidad.

9.ª *La larga encarnada por dentro y fuera*, estremamente fecunda y muy fuerte, pero su calidad no es como de las anteriores.

10. *La encarnada redonda* que se parece mucho á la prolongada; esta es muy precoz, pero no tiene mérito como las otras.

11. La *pequeña blança* conocida

tambien por el nombre de *patatas chinescas*, que es muy buena.

Aunque todas las clases de patatas mencionadas pueden usarse indiferentemente, hay sin embargo entre ellas algunas que deben preferirse: la de Nueva York, la blanca larga, la redonda y la larga encarnadas, teniendo una carne mas delicada, son las que se deben usar mas para una mesa.

MODO DE CONSERVAR LAS PATATAS.

Antes de ponerlas en el sitio donde se han de guardar se dejan resudar un poco al sol ó al aire del campo, despues de haberlas quitado todas las raices y barbas que las unen.

Es preciso separarlas, las pequeñas para plantas, y las gordas para comer; y retirar las que estén malas, pues una sola es bastante para echarlas á perder todas: ahora vamos á esponer los diferentes modos que se han adoptado generalmente para su conservacion.

1.° Se pueden conservar poniéndolas en un parage seco y fresco con paja debajo y encima en camadas sin contacto las unas con las otras; pero es preciso no perderlas de vista, pues el mucho frio y el calor suelen inutilizarlas.

2.° Se conservan tambien en pipas con hojas secas, poniéndolas en parages inaccesibles al calor y al frio.

3.° En el terreno mas elevado, el mas seco, el mas inmediato de la casa se hace un foso de la capacidad necesaria, y se guarnece todo con paja corta, y colocadas en él las patatas se cubren con mas paja, haciendo encima una pila en punta, y se procura hacer menos profundo el foso del lado por donde se han de ir sacando para usarlas, y cerrarlo bien despues de sacarlas.

4.° Despues de cocerlas un poco en agua se pelan ó mondan, y cortadas en rajitas se ponen debajo de un horno de pan, en menos de veinte y cuatro horas se verá que pierden las tres cuartas partes de su peso, y

que adquieran la trispariencia y dureza de la madera del aire (ó llámese con propiedad cuerno), y entonces se quiebran como el vidrio; y presentan su corte vitrioso : de este modo se conservan en todo clima por un tiempo infinito sin alteracion la mas leve.

MODO DE COCER LAS PATATAS.

Esta operacion hecha ordinariamente en mucha agua en una holla ó caldera descubierta, quita á la patata una parte de su sabor, y no está tan buena como las cocidas en el horno ó sobre cenizas, á menos que al sacarlas de la caldera ó puchero, no se las ponga sobre unas parrillas para disipar la demasiada humedad que han tomado.

Pero este modo de cocerlas siempre muy embarazoso cuando son pocas é impracticables en grande, no puede indicarse para todas las clases : es preferible ponerlas en una holla con un poco de agua ; que evapo-

rada, calentaría lo bastante, y el vapor solo obraria inmediatamente; para este efecto se toma una holla de cobre donde se echa agua, y debajo de ella se pone un colador de hoja de lata guarnecido de dos manos corbas interiormente: este colador contendrá las patatas, y la holla estará bien cerrada con una cobertera, y puesta sobre una hornilla: el agua empezará al momento á moverse, las patatas se verán con un diluvio ardiente, se calentarán por todas partes, y se ablandarán insensiblemente, resultando que se cocerán sin evaporacion, y que solo tomarán un poco de humedad que redundará en beneficio para tener mejor sabor.

PATATAS ASADAS Ó COCIDAS SOBRE CENIZAS Ó EN EL HORNO DE ESTUFA.

Este modo de cocer las patatas tiene una ventaja preciosa, pues las conserva un gusto muy agradable si son muy grandes, se cuecen á medias en agua: y se acaban de cocer en el suelo de la chimenea.

PATATAS Á LA FLAMENCA.

Se ponen las patatas sin agua en un puchero bien tapado sobre el fuego, y no delante, pero sobre un fuego suave, cuidando de removerlas frecuentemente sin levantar la tapadera, porque es preciso evitar que se evapore la humedad que el calor hace salir de las patatas; despues de cocidas se pelan mientras estan calientes, y se componen segun el gusto.

SOPA Ó MENESTRA DE PATATAS.

Se mondan, se ponen á cocer hasta que se deshagan, se pasan por un cedazo, se rehogan con manteca, peregil, cebolla picada, sal, y pimienta; se humedecen con el agua donde se han cocido, y esto hará un caldo sabroso, con el que se remojará la sopa de pan ó arroz.

PATATAS CON SAL Y MANTECA.

Se cuecen simplemente en agua, ó

se ponen sobre las cenizas, y despues de haberlas quitado la tela, se comen calientes con un grano de sal y manteca fresca de vacas ó de flandes: y estarán especiales.

PATATAS EN ENSALADA.

Primeramente se cuecen, se pelan, se parten en rajitas, y se sazonan con sal, pimienta, yerbas odoríficas, aceite y vinagre, y despues de haberlas revuelto suavemente con una cuchara, se sirven á la mesa; y esta ensalada se come fria ó caliente indiferentemente.

ENSALADA DE PATATAS CON REMOLACHAS Ó PEPINILLOS.

Cocidas en agua solamente se sazonan como las anteriores con sal, pimienta, aceite, y vinagre, y despues se añaden las remolachas amarillas cortadas en rajitas como las patatas, y unos pepinillos partidos igualmente muy delgados.

PATATAS CON SALSA BLANCA.

Ya cocidas las patatas, se pelan al momento de sacarlas bien calientes, se cortan despues con limpieza, y se colocan en un plato echándoles por cima la salsa blanca compuesta del modo siguiente.

Se echa en una cacerola una porcion de manteca fresca de vacas como el tamaño de un huevo, mezclándola con unos cuantos polvos de harina de patatas, y desliéndolo con una jícara de caldo, sal y pimienta; se liga todo al fuego, y se echa la salsa sobre las patatas en el momento de servirlas.

Si se quiere se puede añadir una anchoa picada y unas alcaparras finas.

PATATAS EN BLANCO.

Cocidas, mondadas, y cortadas, se ponen en una cacerola con peregil, y cebollas picadas; se reoga todo junto un poco de tiempo, y antes de ser-

virlas á la mesa se cubren de leche, y se retiran viéndola cuasi cuajada.

PATATAS Á LO MARINERO.

Se cuecen las patatas, se mondan, y se parten en rajas poniéndolas en una cacerola con manteca de vacas, sal, pimienta, peregil, cebolla bien picada, y un poco de harina, se humedece con caldo de sustancia de carne, ó de cualquiera otro manjar, aunque sea de vigilia, un vaso de buen vino, mas ó menos segun las patatas, y se sirve despues de haberse disminuido la salsa hasta un punto regular.

PATATAS Á LA PROVENZANA.

Cocidas en agua y sal, se cortan en rajitas gruesas, se ponen en una cacerola con buen aceite, peregil, cebolla, y ajo, todo picado muy menudo, añadiéndoles la sal necesaria, pimienta, y el zumo de un limon, y á falta de este, se echa un poco de vinagre; se calienta, y se sirve.

*

Si se quiere se puede coronar este plato con algunas anchoas bien desaladas.

PATATAS Á LA PARISIENSE.

Se mondan crudas, se lavan, se cuecen en agua y sal, y despues de haberlas dejado resudar un poco, se ponen en pasta en una cacerola con manteca de vacas, como en cantidad del vulto de un huevo, una cucharada de café con agua de flor de naranja, un poco de sal, y medio cuartillo de agua: se cuece todo junto por espacio de unos momentos, se hace una pasta bien ligada y espesa, dándole vueltas siempre hasta que se pegue: entonces se saca inmediatamente y se pasa á otra cacerola, se deslien en ella algunos huevos hasta que la pasta se ablande, pero que no se ponga muy clara ó rala, se hacen unas bolitas de esta pasta del grueso como una nuez, y se ponen á freir en una sarten con manteca que se halle medio caliente removiéndolas sin cesar;

y cuando se hayan crecido bastante, y tengan buen color, se sirven calientes con azucar fina, ú de pilon pulverizada por cima.

PATATAS Á LA BARIGOL.

Se escojen las patatas que sean medianas, se pelan crudas, se ponen en caldo de carne ó de viernes, y agua, dos cucharadas de buen aceite, un poco de sal y pimienta, una cebolla, zanahorias, y un manojo de yerbas odoríficas: se cuecen hasta que se reduzca la salsa, despues se frien un momento en aceite, y en hallándóse de buen color, se sirven con una salsa de aceite, vinagre, sal, y pimienta.

PATATAS CON BACALAO.

Se pelan unas patatas y se ponen á cocer en agua sola, y luego que estuvieren casi, pero no enteramente cocidas, se las echa un pedazo de aleta de abadejo, ó la cola, y estando cocido se sacan uno y otro, y se po-

ne en un plato el abadejo y al rededor las patatas, cortándolas en dos si fuesen muy grandes; se les echa por cima una porcion de manteca, peregil, cebolla, ajo; todo picado, con pimienta, y un poco de vinagre, se pone el plato al fuego procurando darle vueltas, y se sirve caliente.

PATATAS EN ALBONDIGUILLAS.

Cocidas y peladas se deshacen con una cuchara de madera, se hace un picadillo con carne de vaca ó de ave, de la que se tenga cocida ó asada de la mesa, se le echa un poco de manteca, sal, pimienta, peregil, cebolla, ajos picados y uno ó dos huevos; se toma despues igual cantidad de patatas que la que se tiene de carne picada, se mezcla todo junto, se hacen con ellos las albondiguillas, y se rebozan con un poco de clara de huevo (que se habrá reservado de los otros para hacer este plato con toda economía) metiéndolas en seguida en harina, y despues en la sarten que tendrá á

prevencion el aceite, ó mas bien manteca igual á la que se ha echado en las albondiguillas; y por último para servirlas se guarnece todo el plato ú fuente de peregil al rededor.

PATATAS CON TOCINO.

Se hace una sustancia de manteca y harina al fuego hasta que esta última se ponga dorada; se le echa pimienta, un manojito de peregil, y cebolla con tocino magro y gordo: luego que se halle medio cocido se echan las patatas cortadas, y peladas, y en estando cocidas se les quita la grasa que tengan por cima, y se sirven.

PATATAS Á LA COCINERA.

Despues de cocidas, se parten en rajas pequeñas, y se ponen en una cacerola con una porcion de manteca, sal, y pimienta; se ponen al fuego, teniendo cuidado de moverlos continuamente, y concluida esta ope-

racion se les hace una salsa á la cocinera, como sigue.

Se echa en una cacerola un cuarteron de manteca, (mas ó menos segun sean las patatas), con sal, y pimienta, peregil, ajos picados muy menudos, y el zumo de un limon; se pone al fuego todo junto hasta que se reúne y se disminuye un poco; y en el momento de servir este plato á la mesa se les echa á las patatas por cima esta salsa: tambien admite una gota de vinagre si se quiere echar.

PATATAS CON SETAS.

Se elijen las patatas de las que tienen el color de violeta, se cuecen en agua y sal, se echan en una cacerola con cebollas pequeñas, setas, ajos, todo picado, y una buena porcion de manteca de vacas, y se reogan un poco á fuego lento; se añade un poco de harina humedecida con caldo, sal y pimienta; se cuece la salsa, y se la reduce al punto que debe tener; despues se liga con dos yemas de hue-

vos desleidos con zumo de limon ó vinagre, y se sirven.

PATATAS Á LA CREMA.

Se pone en una cacerola una porcion proporcionada de manteca de vacas, una cucharada de harina, sal, pimienta, y se mezcla todo; despues de bien revuelto se le echa un vaso de nata de leche, se pone al fuego, y se le dá vueltas hasta que empieze á herbir, se cortan en rajas las patatas cocidas antes en agua y sal, y se echan en la salsa, sirviéndolas calientes.

PATATAS FRITAS.

Se hace una pasta con la harina de patatas ó de trigo, dos huevos desleidos con agua, una cucharada de aceite, otra de aguardiente, sal y pimienta, se bate bien la pasta para que no se formen cuajarones: se mondan unas patatas crudas, y se parten rajitas muy delgadas, se rebozan en la pasta y se frien hasta que to-

men buen color; y antes de servirlas á la mesa se polvorean con sal blanca.

PATATAS Á LA HOLANDESA.

Cocidas las patatas en agua y sal se pelan, se deshacen; y despues se hace con ellas una sustancia que se pasará por cedazo grueso, se sazonan con sal, pimienta y yerbas odoríficas, humedeciéndolas con caldo de sustancia; estas patatas deben estar muy espesas, y se hacen con ellas unas albondiguillas, que se rebozan despues en huevos batidos, y se frien, sirviéndolas con peregil frito muy picado.

PATATAS FRITAS Á LA SIVARITA.

Arregladas las patatas como en el artículo precedente, se hace de ellas una sustancia, y despues de espesada se le echa la cantidad de crema ó sea nata de leche, necesaria al número de patatas, sal, y un poco de azucar: se hacen albondiguillas co-

mo las anteriores, se rebozan en una pasta hecha con huevos, harina y azucar, se frien, y luego que están doradas se sirven, pulverizándolas por cima otro poco de azucar.

PATATAS Á LA NANETA.

Se rehoga un poco de harina en manteca de vacas hasta que tome buen color, se humedece despues con caldo de sustancia de carnes, se pelan crudas las patatas y se echan en la salsa en rajas muy delgadas, y despues se les pone para sazonarlas un poco de sal, pimienta, una matita de peregil y cebolla; y por último ya fritas se sirven solas ó echándolas sobre cualquiera asado.

PATATAS Á LA ALEMANA.

Se cuecen las patatas, se pelan, y se parten en rajas pequeñas, es decir delgadas; se parten tambien en rebanadas delgadas un poco de pan, y se frie todo en manteca; despues se

hace una papilla clara de harina de patatas ó trigo, y de leche, mezclando dos huevos y sal; se echa en seguida en el plato donde se ha puesto la fritada, y si se le quiere dar color se le echa azucar en polvo por cima, y se le pone á la tartera su tapadera.

PATATAS Á LA LEONESA.

Se toman unas patatas violetas y se cuecen segun el método indicado; se pelan y se parten en rajitas; y por último se les echa por encima la salsa siguiente.

Se echa en una cacerola un poco de aceite y manteca de vacas, pimienta, ajos, y sal; se coloca en una hornilla, y se revuelven sin cesar hasta que la manteca se una con el aceite; esta salsa se debe servir inmediatamente que se hace y se mezcla con las patatas, porque en enfriándose se vuelve.

GUISADO DE PATATAS.

Se toman unas buenas patatas, se

ponen á cocer, y hallándose medio cocidas, se pelan y despues de haberlas partido en rajitas, se echan en una cacerola con una buena porcion de manteca, y se ponen á un fuego lento; se humedecen con medio vaso de vino blanco bueno, y se acaban de cocer, desengrasándolas.

PATATAS SOBRE PARRILLAS.

Se toman las patatas mas grandes, se cuecen segun hemos dicho anteriormente, se pelan, y se parten en dos ó tres; se ponen sobre las parrillas y se asan á fuego lento hasta que se endurecen y se ponen de buen color; y para ponerlas mas gustosas y delicadas se les echa por cima un poco de aceite de Valencia, ú otra que sea buena, con un poco de sal.

GUISADO DE PATATAS.

Se toman unas patatas de buena calidad, se cuecen, se pelan, se parten en pedazos, y se echan en un

plato, se frien unas matas de peregil en hojas enteras, y se colocan al rededor de las patatas, y despues se las cubre con la salsa de manteca negra. (Véase salsa negra).

PATATAS Á LA DUQUESA.

Se escojen unas patatas de buena calidad, se cuecen en agua y sal, con una mata de aljedrea, se pelan, y despues de partidas en pedazos se echan en una cacerola con tres ó cuatro cucharadas de salsa de sustancia de carnes, tres yemas de huevos, y un poco de sal, añadiendo una buena porcion de manteca de vacas, y meneándolo continuamente á fuerza de brazo.

PATATAS EN SARTEN.

Cocidas las patatas, peladas, y partidas muy delgadas, se echan en una sarten con un poco de manteca ó grasa, y se menean hasta que tengan buen color, y se sirven sin salsa,

guarneciendo el plato con espinacas, picadillo de carnes, y de ropa vieja.

PATATAS Á LA POLACA.

Se ponen á cocer las patatas enteras con dos cebollas grandes partidas en cuatro pedazos, tomillo, laurel, albahaca, algunos clavos de especia, sal, pimienta, y un poco de manteca; se dejan cocer hasta que se entierre el dedo en ellas; se ponen despues en un cedazo para que suelten toda humedad; se pelan mientras estan calientes; se parten solamente en dos ó tres pedazos, y se les echa por cima una salsa blanca, en la que se puede echar unas alcaparras.

PATATAS DE DAMA.

Se lavan bien, escojiéndolas de la mejor calidad; se cuecen en el puchero, ú sea la holla del cocido, pero no se meten hasta que estuviere sazonado el caldo, y se retiran luego que se han cocido, porque se debe evitar

que se deshagan ó revienten, así como no echar muchas porque quitarian la fuerza y sustancia del caldo; despues se sirven bien calientes, y en plato separado manteca de vacas fresca, para que cada uno las eche la que quiera, y un salero con sal blanca pulverizada para el mismo efecto.

PATATAS CON ALCAPARRAS Y ANCHOAS.

Cocidas y peladas segun hemos dicho en las recetas anteriores, se parten en pedazos, se colocan en un plato, y encima se les echa la salsa de alcaparras y anchoas.

PATATAS EN AGRAZ.

Cocidas, peladas, partidas en rajitas, y colocadas en un plato, se echa un poco de agraz en una cacerola, otro tanto de sustancia de carnes, sal, pimienta, cebolla, y ajos picados muy menudos, y se hace de

suerte que la salsa salga clara; se calienta, y se echa sobre las patatas, dejándolas reogar un momento al fuego.

PATATAS CON ALUBIAS.

Medio cocidas las patatas, se pelan, y se parten dos, si son muy grandes; se echan en la holla despues para que se acaben de cocer con el caldo de la carne, y se componen como las alubias con nabos.

PATATAS CON CEBOLLAS.

Se reoga la cebolla en manteca, se parten las patatas medio cocidas, y se echan con la cebolla para que se acaben de cocer, y se humedecen con un poco de caldo de la sustancia del puchero de carnes, ó sea de viernes.

PATATAS DEBAJO DEL ASADO.

Se escogen las patatas de un mediano grueso, y se ponen en la gra-

sera bien cerca del fuego para que se puedan asar; estarán en la grasa, y recibirán el jugo que cae de la ternera, pabo ó cordero que se está asando en el asador, se cuidará de tenerlas bien calientes, y despues se colocarán al rededor del asado en el plato ó fuente para servirlo á la mesa.

PATATAS PARA RELLENAR GANSOS Y PABOS.

Se mondan crudas unas patatas pequeñitas, y se ponen á cocer en el jugo ó sustancia de carnes ó de legumbres, y luego que están bien sazonadas, se rellenan con ellas las aves que se van asar.

TARTA ECONÓMICA DE PATATAS.

Se ponen á cocer ó asar unas patatas entre cenizas, despues se pelan y se reducen á pasta todas; se pone una libra de esta pasta en una cazuela grande; se añaden seis yemas de huevo, y cuatro onzas de azúcar en pol-

vo; se amasa todo junto, y en seguida se le reune la cáscara de un limon rallada, el zumo del mismo limon, y las seis claras de los huevos; se pone todo en una tartera untada toda por lo interior con manteca fresca de vacas, para que la tarta no se pegue, y estando cocida, y dorada por cima y por todos lados, se sirve; se advierte que será bueno ponerla su tapadera de fierro con fuego para que pueda cocerse mas pronto y por todas partes igual.

PAN DE PATATAS.

Los panaderos pueden mezclar en su pan una mitad y aun mas de arina de patatas con la de trigo, y basta majarlas calientes con el rollo, para mezclarlas despues perfectamente con la masa de trigo: este pan es mas útil no solo por la economía en tiempos de carestía, sino que en los pueblos donde se amasa en las casas para una semana, como se hace en todas las aldeas y lugares de labran-

za, se logra tener fresco el pan á los ocho dias con la mezcla de la patata, al paso que sin ella se endurece, y solo para la sopa se puede aprovechar; en el verano debe mezclarse por mitad, y en invierno tiene bastante el pan para mantenerse blando cuatro ó seis dias con una tercera parte de arina de patatas; y á mas de esto resulta la ventaja de salir mas blanco, mas sustancioso y mas esponjado, por cuyas razones, aun en el dia que el trigo no está caro, deberian mezclarse estas arinas por lujo y regalo en todas partes; mas no se conoce esta ventaja de la patata, esta raiz divina, y solo se usa para los pobres, desdeñándose un cocinero de presentarla en una mesa principal.

HUEVOS.

Se conocen mas de doscientos modos de componer los huevos, y sobre esta ventaja tienen la de mezclarse necesariamente con la mayor parte

de las salsas, platos intermedios, y guisos de viernes.

Los huevos de gallina son los que unicamente se usan en las cocinas; los de ánade se usan alguna vez, pero es á falta de los otros.

Para escojer los huevos es preciso ponerlos á la luz, y viéndolos claros y trasparentes se puede asegurar que no son viejos; los cocineros famosos llaman á los huevos escojidos de este modo, *huevos trasparentes.*

HUEVOS BLANDOS PARA TODO PLATO.

Se pone agua en un cazo y estando hirviendo se echan los huevos por cinco minutos y se retiran al momento poniéndolos en agua fresca; se les quita suavemente la cáscara por no romperlos, y de este modo estará cocida la clara y la yema blanda, conociéndolo en su flexibilidad por el tacto, y se servirán asi enteros.

Esta clase de huevos se sirven con una salsa blanca, salsa verde, con sustancias de carnes y de aves, con

salsa igualmente de alcaparras y anchoas, ó de agraz, asi como de rabigote, que es una salsa hecha con escalonias, vinagre y mostaza; con guisado de setas, con criadillas de tierra, con mollejas de ternera, con espárragos, con el cardo, con el ápio, con las lechugas, con la escarola, y en fin con otras muchas cosas, y diferentes salsas en dias de carne y de vigilia.

HUEVOS PASADOS POR AGUA.

Cuando el agua estuviere hirbiendo, se echan los huevos por espacio solamente de dos minutos; (sin embargo de que algunos cocineros opinan que basta un minuto). Se retiran y se cubren un momento para dejarles formar su leche, y se sirven en una servilleta.

HUEVOS ESTRELLADOS.

Se echan en un plato, que pueda ponerse al fuego, un poco de manteca ó grasa estendida por todas par-

tes; se quiebran los huevos y se echan encima; se sazonan con sal, pimienta, y dos cucharadas de leche (y á rigor se puede pasar sin echar la leche) se ponen á cocer en una hornilla á fuego lento, y pasándoles la paleta echa fuego por cima, se sirven.

TORTILLA A LA CASERA.

Se quiebran en una cacerola los huevos que se crean necesarios, se les polvorea con sal blanca fina, y se baten muy bien; se derrite una porcion de manteca en una sarten, se echan los huevos, y se frien hasta que tengan buen color; despues se vuelve la tortilla en un plato y se frie lo mismo por el otro lado: se puede añadir si se quiere peregil picado y cebolla, asi como de otras yerbas finas.

TORTILLA DE REÑON DE TERNERA.

Se pica el reñon para que se mezcle bien con los huevos; se bate todo junto, y se hace esta tortilla en

una sarten como la anterior, arreglando la sal para sazonarla en términos que no suba de punto el salado ni lo insípido.

Para la tortilla de jamon se observa el mismo metodo, así como para las de espárragos, criadillas de tierra, setas &c.

TORTILLA DE ARENQUES CURADOS.

Se abren los arenques por el lomo, y se asan en parrillas; se pican muy menudos, y se ponen en la tortilla como si fuese jamon; no se necesita sal en la tortilla pues aun sin ella estará salada si no se ponen en un par de aguas los arenques.

TORTILLA ESPONJADA.

Se cascan seis huevos, se separan las claras de las yemas; se echan en estas cuatro cucharadas de azúcar en polvo; se pica muy fina la mitad de la cáscara de un limon, y se echa en las yemas, las que despues se mez-

clan con azúcar y limon; en el momento de servirlo á la mesa se baten las claras de huevos como para vizcochos; se mezclan las unas con las otras, es decir claras con yemas, y despues se echa en la sarten un cuarteron de manteca, sobre un fuego lento, y luego que se haya derretido se le echan los huevos: se remueve la tortilla para volverla lo de arriba abajo, y cuando haya consumido toda la manteca, se echa en un plato untado con manteca, y se coloca en cenizas calientes para que no se enfrie; se la echa por cima azúcar en polvo, y se la pone sobre el plato sin tocarla una cobertera de fierro con fuego para que se acabe de cocer por igual, y se sirve caliente.

HUEVOS CON QUESO.

Se echan en un plato cuatro cucharadas de créma y se le mezclan diez huevos, cuidando de que las yemas no se revienten; despues se les añade un poco de queso de Flandes

rallado, y un polvo de pimienta quebrantada, se cuecen en un horno y se sirven blandos.

HUEVOS FRITOS.

Se hacen tres tortillas muy delgadas de tres huevos cada una, se sazonan con peregil, cebolla, sal y pimienta; y mientras se van haciendo se van estendiendo sobre una cobertera de una cacerola, y se enrollan muy cerradas, cortando despues cada una en dos para que las tres hagan seis pedazos; se rebozan en un huevo muy batido y se empanan con miga de pan muy rallada; se frien hasta que tenga buen color en una sarten con manteca fresca, y se sirven despues guarnecidos de peregil.

HUEVOS CON AJOS Ó Á LA PROVENZANA.

Se cuecen en agua por espacio de medio cuarto de hora diez ajos, y despues se machacan en un almirez con dos anchoas y alcaparras; se des-

lien con aceite, unas gotas de vinagre, un poco de sal y pimienta; se pone esta salsa en el fondo de un plato, y se le echan en seguida unos huevos duros.

HUEVOS GUISADOS.

Se deslien tres cucharadas de sustancia, y otras tantas de caldo con seis huevos, claras y yemas, sal y pimienta; se pasa todo por un cedazo, y se ponen en el plato donde se han de servir, se cuecen en el baño-maria, y estando cocidos se parten con un cuchillo, y se les echa unas cucharadas de caldo sustancioso y claro por cima.

HUEVOS Á LA MARINERA.

Se parten media docena de cebollas en pequeños pedazos, y se reogan con manteca fresca, echándoles despues un poco de sustancia de carnes ó aves; en seguida se le separa por cima la grasa, y en el momen-

to de servirlos se añade una porcion de manteca sin dejarla cocer, y una docena de huevos duros partidos en rajas.

HUEVOS REVUELTOS.

Se pasan una docena de huevos por cedazo, y se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada; se añade una cucharada de caldo de sustancia, ó de créma (es decir la nata de leche); se revuelve muy bien estando en una hornilla con poco fuego hasta que se pongan espesos, y luego que hayan espesado lo bastante se les mezcla una buena porcion de manteca.

HUEVOS AL TOSTADO.

Se toma un plato que resista al fuego, y se le echa un tostado, que se hará del modo siguiente: miga de pan rallado, una porcion proporcionada de manteca, una anchoa picada, peregil, cebollas, dos ajos, todo muy picado, y tres yemas de huevo: se mezcla todo junto, se pone en

el fondo del plato, y se tuesta has-
ta que se pegue, poniéndolo á la hor-
nilla con poco fuego; pues si hubie-
re mucho se quemará y no se tosta-
rá, ni pegará por igual; despues se
echan encima ocho huevos, y se sa-
zonan con sal y pimienta, cociéndo-
los muy suavemente, y pasándoles la
paleta echa fuego por cima; y estan-
do cocidos, pero blandas las yemas,
se sirven á la mesa.

HUEVOS ESTRELLADOS CON SALSA.

Se echa agua en una cacerola has-
ta las tres cuartas partes, con sal,
y un poco de vinagre; se coloca en
el borde de una hornilla, y al quebrar
el huevo se tendrá cuidado de no re-
ventar la yema; se echa suavemente
en el agua el número de huevos ne-
cesarios, y se dejan cuajar, tenien-
do el agua hirbiendo siempre, y re-
tirándolos de la cacerola con una cu-
chara ahujereada; si tienen un poco
de consistencia se meten en agua fres-
ca, y se procura escojer siempre pa-
ra esto los huevos frescos.

Para un plato intermedio se estrellan doce ó quince huevos, se les cambia el agua, y un momento antes de servirlos se calientan, se enjugan sobre un lienzo blanco, y se ponen sobre un plato, echando sobre cada huevo un poco de pimienta en polvo, una gota de vinagre, ó un poco de zumo de limon.

HUEVOS DULCES.

Se separan las claras de las yemas de doce huevos, y se baten las claras como si fueran para vizcochos, despues se les echan dos cucharadas de azúcar en polvo y un poco de esencia de flor de naranja; se echa en una cacerola media azumbre de leche, media libra de azúcar, y un poco tambien de flor de naranja; cuando la leche se halle hirbiendo se le echa una cucharada de clara de huevo: se estrellan las claras de los huevos batidas, y se ponen en un cedazo para que suelte toda la grasa, y estando estrellados, se quita la mi-

tad de la leche, se deslien las yemas, y se echan en la leche, removiéndola sin cesar con una cuchara de madera; y cuando se vea que se han unido se separan del fuego, y se pasan por tamiz en otra cacerola; se echan los huevos en una fuente y se le echa por cima la salsa.

SALSAS Y SUSTANCIAS.

Las salsas pueden variarse hasta lo infinito, y depende de la ciencia gastronómica del Coninero el saber aplicarlas á los manjares con tanto gusto como curiosidad.

JUGO Ó SUSTANCIA.

Se ponen en una cacerola tres libras de carne buena de vaca, las piernas ó muslos y los lomos de dos conejos, un corbejon de ternera, seis zanahorias, otras tantas cebollas, dos clavos de especia, dos hojas de laurel, una mata de peregil, y unos ajos; se echan en una cacerola dos cuchara-

das de caldo con el cucharon de la holla, y se ponen sobre un buen fuego, y reducido á menos el caldo se apaga el fuego de la hornilla, y se coloca en ella la cacerola para que la carne suelte su jugo, y se vaya pegando suavemente, siendo muy esencial que lo que se vaya quedando en el fondo de la cacerola sea negro, y luego que se halle en este punto se retira la cacerola del fuego, y se deja por espacio de un cuarto de hora sin humedecerla; despues se llena la cacerola con caldo ó agua; se hace en seguida cocer lentamente el jugo por espacio de tres horas, y se procura que quede bien sazonada y espumada.

VELUTÉ.

Se ponen en una cacerola dos chuecas de las rodillas de ternera, dos gallinas, cuatro zanahorias, otras tantas cebollas, dos clavos de especia, una mata de peregil y ajos; se echa una cazada de caldo de sustancia; se coloca la cacerola sobre un fuego fuer-

te; se espuma bien las carnes y se enjuga lo anterior de la cacerola para que la salsa no se eche á perder; y luego que haya disminuido la salsa se vuelve á humedecer con sustancia en caldo que sea bien claro, cuidando de espumarlo bien, y cuando empiece á herbir se le pone á un lado de la hornilla: se hace despues un *blanquete rojo* con manteca y harina ó el pan rallado dorado al fuego, en el que se echarán diez y ocho setas, bien lavadas en agua fria y limon, las que se mezclarán en la salsa dándolas muchas vueltas, y despues se deslien con todo junto; se pone á cocer á fuego lento, y se espuma bien, desengrasándolo pasada una hora, y cocida toda la carne se pasa la salsa por un cedazo procurando que el *velonté* quede blanco.

CONSUMO Ó SUSTANCIA.

Se pone en una holla de cobre una buena presa de carne de vaca como de ocho libras, ocho gallinas viejas,

dos perdices , cuatro patas de ternera, y se llena de agua , poniéndolo al fuego y espumándolo; se retira por tres veces un poco del fuego para que suba bien la espuma , y despues de haber cocido suavemente , se echan en la holla unas zanahorias , nabos, cebollas y dos clavos de especia , y cocidas las carnes se cuela la sustancia por una servilleta fina para que se quede clara.

REMOLADA Ó SEA SALSA PICANTE.

Se deslie un vaso lleno , comun de mostaza , y se le echa un poco de ajo machacado, seis cucharadas de aceite, tres de vinagre, y un poco de sal y pimienta; se deslie todo junto y se le echa dos yemas de huevo cruda meneándolo todo muy bien para que se mezcle.

ROÇAMBOL Ó SALSILLA DE AJO.

Se quita la cáscara á una porcion de ajos, y se ponen en agua hirbien

do; se sacan cuando empiecen á deshacerse entre los dedos, y se echan en agua fresca, enjugándolos cuando se enfrien, se pone al fuego para que se desminuya un poco de *veluté*, y se echa dentro desliéndolo bien.

SALSA PICANTE.

Se echa en una cacerola medio cuartillo de vinagre, un poco de pimiento, pimienta, una hoja de laurel, y un poco de tomillo: se reduce á la mitad todo esto al fuego, y entonces se le añaden tres cucharadas de española y dos de caldo: se deja consumir hasta un punto regular, y por último se le echa la salsa necesaria.

SALSA DE TOMATE Á LA FRANCESA.

Se echan quince tomates en una cacerola con un poco de caldo, sal, y pimienta; se cuece y se reduce hasta un punto regular, y en estando espesos los tomates se pasan por un ce-

dazo como las sustancias, y en e
momento de servirla se les echa un
porcion como un huevo de mantec
derritiéndola en la misma salsa; cu
dando de sazonarla bien antes de se
virla.

SALSA Á LA ESPAÑOLA.

Se echa caldo colado de sustanc
en una cacerola con un vaso de vi
blanco, un poco de sustancia de ca
nes; una mata de peregil, cebolla, u
diente de ajo, dos clavos de especi
una hoja de laurel, dos cucharad
de aceite, un poco de cilantro, u
cebolla en pedazos, y se pone á c
cer á fuego lento por espacio de d
horas; despues se desengrasa pa
pasarlo con un cedazo, y se sazo
con un poco de sal y pimienta.

SALSA BLANCA.

Se toman cuatro onzas de mant
ca mas ó menos, y se mezcla con u
cucharada de harina; se añade o
de vinagre, y medio vaso de ag

se pone al fuego y se le da vueltas hasta que se reduzca al punto regular, no dejándolo cocer para que no se espese mucho.

SALSA BLANCA CON ALCAPARRAS Y ANCHOAS.

Se echa en una cacerola una porcion de manteca como un huevo, y se mezcla con un poco de harina; se deslie con un vaso de caldo, una anchoa picada, alcaparras enteras, sal, pimienta en grano, y tres cebollas enteras; se liga todo al fuego, y para servirlo se le quitan las cebollas.

SALSA CON AGRÁZ.

Se echan en una cacerola dos cucharadas de agráz, dos de sustancia, sal, pimienta, ajos picados, y procurando que sea muy clara, se calienta, y se sirve para las carbonadas.

SALSA FARINA.

Se echa en una cacerola un poco

de manteca con dos cucharadas
harina, y se reoga á fuego lento; y
estando de buen color se le ech
tres cebollas picadas muy finas añ
diendo la manteca suficiente para q
puedan cocerse; se humedece de
pues con caldo, y se deja cocer m
dia hora; y al tiempo de servirlo
le echa sal, pimienta, un poco de v
nagre, y mostaza.

FIN DEL TOMO PRIMERO.

ÍNDICE.

De lo que contiene este primer tomo.

FIN DEL ÍNDICE DEL TOMO PRIMERO.

EL REPOSTERO FAMOSO

AMIGO DE LOS GOLOSOS,

SEGUNDA PARTE

DE LA MADRE DE LAS OBRAS.

CONTIENE

Las compotas, las mermeladas de frutas, cremas para los postres, dulces, conservas, confites, anises, grageas, pastillas, instrucciones sobre la destilacion y composicion de licores, aceites, ratafías &c. &c.

TOMO SEGUNDO.

SEGUNDA EDICION.

CON LICENCIA:
Madrid imprenta de D. Eusebio Alvarez,
1825.

A LOS SECTARIOS

DE LA GASTRONOMIA.

Si hacemos un prólogo á este libro, no es tanto por dar una razon de lo que contiene, cuanto por justificar á los gastrónomos de algunas imputaciones que comprometen la delicadeza de su gusto, y si algunas personas tienen por inútil lo que vamos á decir, otras lo aprobarán.

Confesaremos que nunca hemos podido concebir cómo se hallan gentes en el mundo que se complazcan en confundir los *gastronómos* con los *glotones* en toda la acepcion que se daba antiguamente á esta palabra, pues la esperiencia y la perfeccion del lenguage han hecho justicia de este error; y entre las personas que saben vivir, *gloton* no es ya el sinónimo *de gastrónomo.* Sabido es por los *gastrónomos* que los glotones no aprecian mas que una mesa

abundante de carnes suculentas, fuertes platos y muchas sustancias: es cierto que ninguna cosa satisface mejor á un estómago activo, robusto y laborioso que las buenas tajadas; pero en el arte de bien vivir ¿se ha de procurar solamente al hombre robusto y voraz el placer de la mesa con platos fuertes? ¿No deberemos honrar y fomentar el progreso del arte alimenticio con invenciones delicadas que puedan ser útiles á todos, indemnizando de este modo con algunas dulzuras al hombre débil y delicado?... En efecto, el que no puede gozar por su temperamento los manjares de dificil digestion, no debe estar privado de saborearse con otros mas ligeros; y los artistas que se ocupan sin cesar en perfeccionar este arte tan necesario á la vida y regalo del hombre, no olvidarán ninguna de sus partes, si se penetran de la justicia de nuestras razones; á mas de esto, el hombre verdaderamente gastrónomo toma el gusto con igual placer á todos los platos que constituyen una buena mesa. Por lo tanto se publica esta obra,

tan útil para los estómagos de una debil consistencia, como para los de una grande capacidad, de la que hacemos homenage á todos los miembros de la sociedad, y en particular á los filiados en la *glotogastronomía.*

Se conocerá la utilidad de esta obra si se sabe apreciar el mérito de las cremas, de los vizcochos, macarrones, pastas, compotas y confituras. Estas golosinas recrean y dan descanso agradable al convidado, y proporcionan al honrado anfitrion la ocasion de acreditar la finura y delicadeza de su gusto.

Los gastrónomos se lisongearán de hallar en esta obra la receta del elixîr de Garro, estomacal y digestivo, y el modo de escoger y preparar el té, pues esta ligera bebida tiene el mérito y la virtud de limpiar de tal suerte el estómago, que parece le ensancha y multiplica sus resortes.

¿Los propietarios se desdeñarán de utilizar en vinagre el sobrante de su vino? ¿Las señoras que se ocupan en recoger sus frutas y legumbres en sus casas de campo, no se encantarán de

hallar un modo de conservar unas y otras, tan frescas en el invierno como en el verano? ¿Vista la carestía del azúcar no se nos darán las gracias por la receta del jarabe de azúcar y el de uvas? Pues todos estos beneficios se hallarán en el tercer tomo.

Pero despues de haberse ocupado en estos detalles, despues de haber estimulado y satisfecho su apetito, y despues, en fin, de haber honrado la mesa con frecuentes libaciones, ¿con qué placer y delicia no tomarán un buen café? Este licor bienhechor despierta dulcemente los sentidos, produce la alegría, apaga insensiblemente los pavores de un estómago recargado, y le dispone á recibir favorablemente los finos licores, y los aceites que llenan de fragancia la sala, despues de comer, con sus perfumes estimulantes y aromáticos: diremos en el tercer tomo los diferentes modos de hacer el café.

Lo que prueba tambien no haberse escapado nada á nuestra vigilancia, es el cuidado que hemos tenido en publi-

car como lo haremos en dicho tomo tercero las recetas de los helados, que refrescan por la noche el paladar, fortifican las paredes del estómago, y le disponen para los sacrificios del dia siguiente.

En fin, el mérito de esta obra le conocerán sin duda los propietarios rurales, las damas curiosas y económicas en la aldea, los reposteros, y todas las personas de un genio superior que no tengan reparo en consultar á esta obra para arreglar por sí mismos el servicio de sus mesas, y auxiliar con sus consejos al gefe de Repostería para el mejor desempeño de su importante y delicado oficio.

NOTICIA GENERAL

SOBRE DULCES Y CONFITURAS.

El orden y la economía deben ser las principales cualidades de un comerciante, y el que posee un laboratorio,

haciendo comercio ó profesion de Confitero ó Repostero, tendrá precisamente muchos desperdicios, sea de azúcar, masas, polvos &c., que es el sobrante que le queda sobre la mesa, en la sarten, en el almirez &c. Por egemplo, cuando se hacen y se cuecen macarrones, vizcochos y otras pastas en papel, siempre queda alguna cosa despues de separadas las pastas: muchas cosas de dulce se hacen pedazos en su misma manipulacion, y no pocos platos se hechan á perder por el mucho tiempo y por otros accidentes: todo esto, pues, causará una pérdida considerable á una casa, si el Repostero ó Confitero no tiene economía, y busca medios de emplear útilmente todos estos platos y sobrantes avereados; y para que disfruten de este beneficio los hombres activos y económicos diremos en el discurso de nuestra obra, no solo lo que deben hacer para evitar esta pérdida, sino para sacar mucha utilidad de todas estas sobras, metamorfosiándolas en dulces ó pastas finas y de un gusto muy delicado. Entre tanto, acon-

sejamos á todos los qne manejen laboratorios de Repostería y Ramillete, suyos ó agenos, tengan siempre á mano unas cajas, y vayan recogiendo en ellas todas las sobras de pasta, de azúcar, polvos, y los pedazos de cuantas piezas se desgracien, sobren ó se inutilicen, sean de pasta, sean de azúcar ó de cualquiera especie. Los macarrones, vizcochos, y otras pastas que se hayan hecho en papel, y se hayan quebrado ó desprendido, se conservarán tambien en las cajas, y se raerán bien con un cuchillo los papeles, guardándolos para que sirvan en otra ocasion al mismo fin.

Siguiendo este consejo, se verá al cabo de cierto tiempo el Repostero con una porcion considerable de sobrantes en sus cajas, que en vez de arrojarlos al basurero, ó darlos por inútiles, economizarán una parte no despreciable de su gasto al amo anualmente, haciendo lo que diremos mas adelante, bajo el título de *Dulces morenos*.

OFICIO.

Bajo esta denominacion se comprenden las compotas, las mermeladas de frutas, y las cremas para los postres &c.

COMPOTAS.

Las compotas se hacen con toda clase de frutas, con las manzanas, con las peras, con la uva en agraz, con las cerezas, fresas, sangüesa, grosella, melocoton, albaricoques, ciruelas, naranja, limon, castañas, guinda, calabaza, &c. &c. y vamos á publicar las recetas de las compotas mas usadas, y las menos costosas.

COMPOTA DE MANZANAS *DE LA MADRE DE FAMILIA.*

Todas las manzanas que no sean de la reina son inútiles para compota, porque no tienen bastante consistencia para cocerse, y si se usan ha de ser sin pelarlas, cortándolas solamente por la mitad, sacando las pepitas, y pican-

do bien el pellejo por cima: se cuecen con un vaso de agua y la azúcar necesaria en proporcion, y cuando se vea empiezan á formar la mermelada, se echan en la orza, y dejando espesar el almibar hasta un punto regular, se les echa despues encima, y está echa la compota.

COMPOTA

DE MANZANAS A LA PORTUGUESA.

Se toman las manzanas de la reina, las que se juzguen necesarias para llenar la compotera, se las quita el corazon con un cuchillo, despues se colocan en un perol, se introduce en cada una un terron de azúcar, ó en polvo; se echa tambien otra poca en el fondo del perol, se ponen á cocer en un horno, ó sobre una hornilla, y se sirven calientes con azúcar en polvo por cima.

COMPOTA DE PERAS DE PERO PARDO, *TARDIAS, CONOCIDAS POR DON GUINDO.*

Se toman enteras, se pelan, aunque mas frecuentemente se sirven sin pe-

lar; se les cortan los culos, y las puntas de los rabos, se echan despues en un puchero, y para que se pongan coloradas se las echa un poquito, ó sea un pequeño pedazo de estaño, agua, un cuarteron de azúcar, y una hastilla de canela: se pone á cocer delante del fuego, y estando cocidas se sirven calientes, cuidando de que el almibar no esté claro.

COMPOTA DE PERAS DE BUEN CRISTIANO, *DE SAN MIGUEL, DE SAN GERMAN Y OTRAS.*

Se echan enteras con pellejo en agua hirviendo, y estando menos que á medias de cocerse se retiran y se echan en agua fria; despues se pelan enteras ó partidas por medio, y se van echando en el agua fria; se cuece el azúcar en un perol con medio cuartillo de agua, y en seguida se echan las peras en este almibar con una rebanada de limon, y se sirven frias y calientes.

COMPOTA DE PERAS CERMEÑAS,
Y BLANCAS VERANIEGAS.

Se hace lo mismo que en las anteriores, advirtiendo que se deben servir enteras.

COMPOTA DE MELOCOTONES,
ALBÉRCHIGOS Y ABRIDORES.

Se toman ocho ú doce abridores casi maduros, se parten por la mitad, se les quita el hueso, se ponen por un momento en agua hirviendo, se sacan cuando se pueda quitarles el pellejo; se cuece un cuarteron de azúcar con un vaso de agua; se espuma, y despues se echan los abridores en este almibar para cocerlos; se sacan en seguida, y reducido el almibar á un punto regular se echa sobre la fruta.

COMPOTA DE CIRUELAS DE LA REINA CLAUDIA, DE MIRABEL Y DE ENDRINA, CIRUELA SILVESTRE.

Se echan en agua hirviendo, y en estando blandas al tocarlas con un dedo,

se retiran con una espumadera, y se pasan al agua fresca; despues se ponen á fuego lento con un poco de azúcar, y cuando se vea que se mueven y se vuelven verdes se retiran, sirviéndolas siempre frias.

COMPOTA DE CEREZAS.

Se les quitan los rabos, y se echan en un perol con medio vaso de agua y un cuarteron de azúcar: se ponen al fuego y se las hace dar dos ó tres herbores, cubiertas: despues se echan en la compotera, se les echa encima el almibar, y se sirven frias.

COMPOTA DE FRESAS.

Se cuece un cuarteron de azúcar con un vaso de agua hasta que el almibar se ponga fuerte; se cuida de espumarlo bien, y teniendo preparadas unas buenas fresas, no muy maduras, se limpian, se laban, se escurre el agua que tengan sin esprimirlas ni maltratarlas, y se echan en el almibar, quitándole

del fuego para dejarlas reposar un momento; y en estando casi frias se las da un hervor nada mas, se retiran inmediatamente, y se sirven frias.

COMPOTA DE GROSELLA.

Se hace un almibar como el anterior, y despues de bien lavada una libra de buena grosella, se echa en él, dejándola hasta dar tres hervores; se separa despues del fuego, y se espuma antes de echarla en la compotera.

COMPOTA DE SANGUESA.

Se hace como las anteriores, á excepcion de que no se laba la sangüesa.

COMPOTA *DE ALBARICOQUES Y GRIÑONES.*

Se toman los que sean buenos, y no muy maduros, se parten por la mitad, se les quitan los huesos, se echa azúcar en el fondo de una fuente con medio vaso de agua, se colocan en cima los albaricoques, y se ponen sobre

un fuego lento, no muy fuerte, para cocerlos hasta que no quede apenas almibar: se quitan despues del fuego, y se les hecha azúcar fina por encima: se cubren con una tapadera de tartera, y se ponen al fuego otra vez hasta que tengan buen color y esten como escarchados, á cuyo tiempo se ponen en la compotera.

BUÑUELOS Ó FRUTA DE SARTEN.

Estos se hacen de muchas suertes, y el arte de variarlos es casi infinito; pero los que se hacen mas frecuentemente para las mesas bien servidas son los de manzanas.

BUÑUELOS DE MANZANAS.

Se toman unas manzanas de la reina, se parten en cuarterones, se les quita el pellejo y las pepitas, se reogan ó se ponen en infusion por tres horas en aguardiente, azúcar, cáscara de limon verde, y agua de flor de naranja: estando bien marinadas, y que hayan

tomado bien el gusto se ponen á escurrir en un ceazo ó manga: entre tanto se hace una pasta compuesta de harina, agua tibia, manteca derretida, sal, dos yemas de huevos, y las claras bien batidas, que quede un poco espesa para rebozar bien las manzanas: se cubre alternativamente cada pedazo dentro de la pasta, y se frien en manteca hirviendo hasta que tomen un buen color dorado, cubriéndolas con azúcar segun se vayan sacando, y pasándolas por cima despues una paleta ardiendo.

BUÑUELOS DE MELOCOTONES.

(Véase buñuelos de manzanas) pues se hacen del mismo modo.

BUÑUELOS DE CREMA.

Se echa en un perol medio cuartillo de crema ó nata de leche, otro medio de esta, un poco de sal, un poco de cáscara de limon verde muy rallado, y se cuece hasta que se reduzca á la mitad: despues tres buenas cucha-

radas de harina, se deslien al fuego con la crema, y se revuelve contínuamente hasta que se ponga bien espesa; se retira del fuego, se pone sobre una mesa limpia, y se abate con un rodillo hasta que quede del grueso de medio duro: se corta despues en romboides ó triangularmente, se frien, se cubren con azúcar fina al sacarlas, y se les pasa la paleta ardiendo.

CONFITURAS Ó DULCES.

Aquí se ponen las recetas de los dulces que ordinariamente se hacen en las casas particulares, y que aunque menos costosas, no dejan de ser excelentes.

DULCE DE CEREZAS.

Se toman las cerezas que se quieren emplear, y con una aguja se les sacan los huesos, poniendo debajo una vasija para recoger el jugo: hecha esta operacion se pesa la fruta, y para cuarenta libras se ponen quince de azúcar ó cogucho sin necesidad de clarificarla,

y se añaden como dos cuartillos de zumo de grosella para quitar el gusto demasiado dulce de las cerezas, y formar el escarchado.

La cereza, aunque necesite menos tiempo que la grosella para cocerse, se debe hacer con mucho fuego, porque si no cociese bien, se pondria negra: se mira si el jugo se coagula, sacando un poco en una cuchara, y se mueve frecuentemente para que no resulte una mermelada.

DULCE DE GROSELLA.

Se toma la grosella bien madura, y se la mezcla mas de una mitad de la blanca; sobre cuarenta libras de grosella se echan tres de sangüesa, y se quita á todas el grano sin perder el jugo.

Luego que estan desgranadas, se pesan para graduar la cantidad de azúcar, y despues se ponen en un perol, sin una gota de agua, y habiendo dado cinco ó seis hervores, se pasa el zumo por un tamiz ó lienzo nuevo.

Si hay cuarenta libras de fruta se toman diez y ocho de azúcar ó cogucho: si es de azúcar de pilon es inútil clarificarla, y si es de cogucho que no tenga mal gusto, se puede tambien escusar, echándola con el zumo á un mismo tiempo: el dulce se hace en fuego fuerte, y en estando bien espumado, y que empieze á aljofararse, es decir que se formen y se vayan amontonando pequeñas volitas, es señal de estar ya bien cocidas: y para asegurarse mejor, se saca en una cuchara un poco, y se pone á enfriar; si se congela ó se cuaja se retira, y se pasa á la vasija donde se deba conservar.

DULCE DE ALBARICOQUE.

Se parten los albaricoques en pedazos, y despues de haberlos pesado, se les echa por cada cuarenta libras de fruta, catorce de azúcar ó cogucho, es decir un poco mas de la tercera parte, con respecto al peso de los albaricoques, se clarifica el cogucho sino está bien limpio; y en cuanto á el azúcar

es inútil clarificarlo nunca: se echa junto el azúcar ó almibar, si se hubiese clarificado el cogucho, con la fruta á un mismo tiempo, y se revuelve sin cesar, porque esta especie de dulce se puede pegar muy fácilmente al perol: evaporada la parte húmeda, se retira del fuego, porque ya entonces está bien cocido: se cuida de partir los huesos, y echar las almendras en agua hirviendo para quitarlas el pellejo; y un poco antes de retirar la mermelada del fuego se echan estas almendras dentro meneándolas bien para que se mezclen.

DULCE DE CIRUELAS DE MIRABEL.

Se toman como diez libras de ciruelas de mírabel, se sacan los huesos, y se las pone á cocer en un perol por espacío de un cuarto de hora; despues se pasan del mismo modo que la grosella; se conserva el jugo, y se monda otra cantidad de fruta que se quiera emplear: en seguida se mezcla esta fruta cruda con el fuego, despues de pa-

sada para arreglar la cantidad de azúcar. Este dulce exige lo mas un cuarteron de azúcar por libra de fruta: se cuece del mismo modo que los albaricoques, pero necesita cocer un grado mas: se emplea el azúcar de cogucho clarificada ó sin clarificar, segun que se halla mas ó menos limpia.

DULCE
DE CIRUELAS DE LA REINA CLAUDIA.

Se escogen una porcion de ciruelas claudias muy maduras, en la misma cantidad que las de mirabel, y se cuecen separadamente: este dulce se hace del mismo modo que el anterior de mirabel, y no necesita tampoco mas azúcar; sin embargo pide un grado mas de fuego, es decir, cocer un poco mas.

DULCE DE LA MUGER DE FAMILIA.

Se preparan las ciruelas silvestres del mismo modo que las de mirabel y claudias, á excepcion de que no se pasa el jugo como en las otras últimas: se

cuecen á un fuego moderado, y cuando empiezan á tener un grado cuasi suficiente de cocimiento, se echan dos libras de cogucho para veinte y cinco á treinta de fruta; y estando tan espesa que fatigue demasiado á la persona que la dá vueltas, se retira del fuego, y se pone en pucheros de barro por no estar aun suficientemente cocida: se ponen estos pucheros en un horno que no tenga mucho calor hasta la mañana siguiente, y despues se puede conservar á lo menos dos años.

DULCE DE PERAS DE DON-GUINDO.

Se las quita la cáscara y se parten en cuarterones: con las cáscaras y los cosayones se hace un almibar, echando muy poca azucar, porque esta pera es muy dulce por su misma naturaleza: despues para aumentar la cantidad de almibar, y que las peras puedan bañarse dentro y cocerse bien, se toman seis libras de uvas, y se les saca el jugo, como para hacer helados, y en estando cocidas las cáscaras y corazones, se

sacan del almibar, se incorpora en este el zumo de los racimos y sobre esto se echan las peras ya en cuarterones, con la precaucion de removerlas suavemente para que se conserven enteras, y cuando tengan un color dorado, es señal de estar cocidas y se retiran del fuego: este es el dulce que requiere mas tiempo para cocerse, y quedar en el punto que necesita: pero es preciso ponerlo sobre un fuego moderado, pues de lo contrario tomará pronto el color dorado que hará creer estan cocidas las peras; en cuyo caso, si tal descuido hubiese alguna vez, debe servir de gobierno para no retirarlas del fuego hasta asegurarse de estar en el punto que necesitan.

DULCE DE PERA CERMEÑA.

Este dulce se prepara y se hace lo mismo que el de las ciruelas. (*Véase dulce de ciruelas.*)

CONSERVA DE BERBERÍS Ó GRACEJO.

Este dulce necesita una libra de azú-

car por libra de fruta: limpia y mondada esta, se pone en infusion, cuidando de echar en el agua dos limones partidos en rajas, los que se sacan antes de echar la fruta, y no se tienen en agua despues mas tiempo que el necesario para quitarla el ácido demasiado fuerte que no puede corregir la cantidad de azúcar; despues se echa á escurrir en tamiz hasta que no la quede ninguna humedad: en seguida se echa en el almibar, y se pone á cocer hasta que se detenga en la espumadera bastante tiempo, de suerte que no caiga en el almibar sino ya cuando se va congelando, que es la mejor prueba para retirarlo.

DULCE DE AGRAZ.

El dulce de agraz necesita tambien una libra de azucar por libra de fruta, y cuando se quiera escarchado se hace del mismo modo que el de racimos de uva, y para quitarle el ácido que siempre sobresale demasiado, á pesar de la cantidad de azucar, se echa algun zumo de uvas bien maduras.

DULCE DE UVA.

Se desgranan los racimos, se ponen en un perol sin una gota de agua, se cuecen bien, y se pasan como la grosella; si la uva está bien madura no hay necesidad de echarla mas que tres onzas de azucar por libra; y no admitiendo esta clase de dulce otro líquido que el mismo zumo de la uva, se tendrá presente que no se le puede echar ni una sola gota de agua, pues le impediria congelarse: se espuma como la grosella, y se juzga estar suficientemente cocido por la misma regla.

DULCE DE UVA MOSCATEL EN GRANO.

Se les quitan las pepitas con ahujas finas, y se recoge el zumo que suelten, procurando no sea mucho para que los granos permanezcan enteros: se cuecen doce libras de uva, mas ó menos, esprimiendo su zumo en el perol; se toma un cuarteron de azucar por libra de uva, se hace con ello un almibar, y se

mezclan en él los granos, cociéndolos hasta que pierdan su color verdoso; despues se retiran del almibar con una espumadera, se echa en dicho almibar el zumo sacado de los razimos y se cuece en un buen fuego, hasta que empiece á congelarse; entonces se echan los granos enteros, y se cuecen de nuevo hasta que se forme como una jalea punto menos, para lo que bastará un cuarto de hora.

JALEA DE MANZANAS.

Se toman doscientas manzanas de la reina, mas ó menos, se pelan, se les quitan las pepitas, y se ponen á cocer en tres azumbres de agua, con la cáscara de dos limones y cinco clavos de especia: cocidas las manzanas, es decir, reducidas á compota líquida, se ponen en mangas ó lienzos limpios, y suspenden con vasijas debajo para recoger el jugo que destilen: despues se pone este jugo en un perol con tres libras de azucar ó cogullo, si las manzanas estan maduras: se parten en pedazos las

cáscaras de limon que se han cocido con ellas, y cuando empiece á formarse la jalea, se echan en ella: se conocerá cuando está en punto del mismo modo que hemos advertido para los demas dulces; y se previene que no puede retirarse ni un momento del fuego el perol mientras hubiese de cocer, porque este dulce es muy susceptible de tomar con dos ó tres hervores mas, un grado de consistencia que le pondria demasiado firme.

PASTA DE ALBARICOQUES.

Se cuecen doscientos albaricoques en un gran perol, y cuando estuvieren desechos se pasan por un tamiz ó lienzo bien limpio, esprimiéndole, aunque no mucho, para que salga la sustancia; despues se echa en un perol limpio con dos libras de azucar; se remueve sin cesar hasta que estuviere bien cocido, y mucho mas que para la mermelada; en seguida se preparan papeles blancos y se cubren de azucar en polvo por igual, para que la pasta se coloque bien

sobre el papel; y despues de colocado en él, se cubre tambien de azucar por cima, se mete en el horno, y se deja hasta la mañana siguiente: se guarda en una caja de pino cuidando de separarlos y colocarlos para que no se unan unas pastas con otras, á cuyo fin se interpolarán con los papeles: esta pasta se corta en pedazos y se sirve á los postres.

PASTA DE CIRUELAS.

Esta se hace del mismo modo que la de los albaricoques, á excepcion de que necesita cocer mas, porque la ciruela es mas jugosa.

PASTA DE MANZANAS.

Se esprime el jugo de las manzanas del mismo modo que para la jalea, añadiendo tambien limones sin partir, es decir, sin quitarles la carne; antes bien se esprimirá su jugo en el de la fruta: se pone todo en el perol con azucar; dos libras y media para doscientas man-

zanas: se deja cocer mas que para hacer la jalea, y despues se estiende del mismo modo que las otras pastas sobre el papel, poniéndola en el horno hasta la mañana siguiente: se puede arrollar y formar en bastoncillos para meterla en cajas, y se sirve en pasta ó de cualquiera figura en los postres.

CEREZAS SECAS.

Se toman unas buenas cerezas, se ponen en un horno sobre zarzas, pero que no esté muy caliente sino tibio, y se las da vueltas frecuentemente hasta que se sequen; despues se meten en cornetas ó saquillos de papel, las que se suspenden del suelo de alguna cesta, de modo que reciban la influencia de un aire templado. En el invierno, si se quieren compotas de cerezas se toman de estas secas con un poco de almibar en el que se ponen las otras cerezas con aguardiente, y se añade la cantidad de agua necesaria para que naden; se cuecen un poco hasta que el agua parezca almibar, y esta compota de invierno

puede figurar en una mesa con los postres.

CONSERVA DE VIOLETA.

Se toma un pliego de papel blanco, se deja doblado, y despues se dobla todo alrededor para hacerle un borde de la altura de una pulgada, como si se fuese á hacer una caja: se echa en un perol una libra de azacar con un vaso de agua; se cuece, se espuma, y se continúa cociendo hasta que metiendo dentro la espumadera y sacudiéndola de un reves no se eleven al aire chispas largas que permanezcan unidas: entonces se retira del fuego, y en hallándose medio frio, se echan las violetas preparadas de este modo: se toman dos onzas de violetas mondadas y limpias, las que se machacan muy finas en un almirez: despues se deslien muy bien con el azucar removiéndolas prontamente con una cuchara de madera, ó una espátula, sin ponerlas al fuego, y se echan al instante en el molde de papel, y hallándose despues casi frias se pasa el cuchillo por cima marcando la figura lar-

ga ó cuadrada; y dejándolas enfriar no hay mas que romperlas para servirse.

CONSERVA DE GROSELLA.

Se toma una libra de grosellas encarnadas, se les quitan los rabillos y se ponen al fuego con un vaso de agua; se cuecen hasta que hayan soltado todo su jugo; se pasan despues por tamiz apretándolas mucho para que no quede mas que el pellejo, y con esto se pasa tambien todo lo que se ha cocido, dejándolo hasta que forme una mermelada espesa: en seguida se pone en un cazo una libra de azucar con un vaso de agua; se cuece y se espuma, continúandolo al fuego hasta que metiendo los dedos en el agua se cubran de azucar, y removiéndolos otra vez en agua se caiga y salte toda entera: se retira entonces del fuego, y se le mezcla la mermelada de grosellas: removiéndolo todo junto hasta que se forme por cima una cortecilla como hielo; se pone en molde de papel como el de las violetas.

CONSERVA DE SANGUESA.

Se cuece una libra de azucar del mismo modo que para la conserva de grosella, echándola despues las sangüesas preparadas del modo siguiente: se desatan y se pasan por tamiz una libra de sangüesas con dos onzas de grosella encarnada, todo bien limpio: despues se pone en un cacito al fuego para secarse lo que se ha pasado por el tamiz: en seguida se echa en el azucar, y se concluye la conserva como la de grosellas.

CONSERVA DE CEREZAS.

Se cuece una libra de azucar del mismo modo que para la conserva de grosellas, despues se toma una libra de buenas cerezas, sacándolas los rabillos y los huesos: se ponen al fuego para hacerlas soltar su zumo, se pasan por tamiz, apretándolas muy bien para que no dejen dentro de él mas que el pellejo, y se pone al fuego todo lo que

se ha pasado para hacerlo secar, concluyendo la conserva como la grosella.

CONSERVA DE FLORES DE NARANJA.

Se pone en un cazo ó perol una libra de azucar con un buen vaso de agua; se pone á cocer y se espuma, continuando en el fuego cociendo hasta que metiendo la espumadera en el azucar, y sacudiéndola con un golpe de mano salten gotas que se unan unas á otras: despues se retira del fuego, y se echan las flores de naranja preparadas de este modo: se toman cuatro onzas de flores de naranja bien blancas, se parten con algunos golpes de cuchillo, y se humedecen con el zumo de medio limon: se echan en el azucar, y se menean bien (sin ponerlas al fuego) hasta que el azucar se ponga blanca alrededor del perol: entonces se echan inmediatamente en el molde de papel como las antecedentes.

CONSEVA DE ALBARICOQUES.

Se cuece una libra de azucar lo mismo que para la conserva de violetas;

y cuando se halle en su punto, se echa un cuarteron de mermelada de albaricoques hecha de este modo: se toman quince ó diez y ocho albaricoques, segun su tamaño, que no estén enteramente maduros: se les quita el pellejo y el hueso, se parten en pedazos y se cuecen con un poco de agua hasta que formen la mermelada bien desecha y espesa; se hecha en el azucar, y se concluye la conserva como la grosella.

CONSERVA DE MELOCOTONES.

Esta se hace enteramente como la de los albaricoques.

CONSERVA DE AGRAZ.

Se cuece una libra de azucar del mismo modo que para la conserva de violetas, y cuando se halle en punto se quita del fuego, se remueve por espacio de dos minutos, y despues se le echa una mermelada de agraz hecha de este modo: se toma una libra de agraz bien formado, se le quita el racimo, y despues de desgranado se pone

sobre el fuego hasta que forme mermelada; en seguida se pasa al tamiz, y se esprime bien para que solo queden los hollejos y las pepitas: se vuelve á poner al fuego la mermelada para desecarla hasta quedar bien espesa; se mezcla en el azucar, y se revuelve contínuamente todo junto hasta que forme el cerco blanco, echándola al momento en el molde de papel como la violeta.

CONSERVA DE MALVAVISCO

Se parte en pequeños pedazos una libra de malvavisco despues de haberlo raido y lavado, se cuece en un puchero con un poco de agua hasta que forme la mermelada, se pasa por un tamiz apretándolo fuertemente, y se vuelve á poner al fuego lo que se ha colado, removiéndolo contínuamente hasta que quede bien espeso: se cuece una libra de azucar como para la conserva de grosella; se echa en ella la mermelada, y se revuelve hasta que se vea el cerco blanco del azucar alrededor del perol, y se echa despues en la caja de papel como las precedentes.

CONSERVA DE UVAS.

Se toma libra y media de racimos, se desgranan, y se ponen al fuego para que revienten: se pasan al tamiz destilando todo su jugo hasta que solo queden los hollejos y las pepitas: se vuelve al fuego, y no se retira hasta que la mermelada no se haya quedado espesa: se cuece una libra de azucar del mismo modo que para las grosellas, y en hallándose en punto se echa la mermelada, concluyéndola del mismo modo que las anteriores.

CONSERVA DE NARANJAS.

Tres cuarterones de azucar con medio vaso de agua se ponen al fuego en un perol sin espumarla, hasta que salgan grandes chispas de azucar metiendo la espumadera y soplando por los ahugeros: se retira del fuego, y estando medio fria se tiene preparada la cáscara de una naranja dulce rallada muy fina, y se le echa al momento, revolviéndola bien con el azucar hasta

que empiece á espesar, y se echa en la caja ó molde de papel.

CONSERVA DE CAFÉ Y CHOCOLATE.

Se echa en un perol una libra de azucar con un vaso de agua, se cuece y se espuma dejándolo cocer hasta que salga la misma prueba que hemos dicho anteriormente con la espumadera: se retira del fuego, se deja enfriar un poco, y se le echa una onza de café molido, removiéndolo bien para que se mezclen, y hecho esto no hay mas que llenar el molde. La conserva de chocolate se hace del mismo modo, con la diferencia de que basta media onza de chocolate raido muy fino para una libra de azucar.

DULCES Y CONFITURAS
DE TODAS CLASES AL HORNO.

Macarrones dulces.

Se toma una libra de almendras dulces, se echan en agua hirviendo, pero fuera del fuego, y se dejan por un ra-

to hasta que se pueda separar el pellejo: se ponen despues y se dejan por algunos minutos en agua fresca, se mondan se lavan en agua fria, y se envuelven en una servilleta para que se sequen por espacio de veinte y cuatro horas; hallándose bien secas á la mañana siguiente, se echa un puñado de ellas en un mortero ó almirez, se deshacen, pero no por mucho tiempo para que no suelten su aceite, y despues de bien majadas se les echa, estando aun en el almirez, una clara de huevo, separándola con precaucion de la yema: se mezcla y deshace todo muy bien hasta que forme una pasta fina, y estando demasiado seca, se le echará otra clara de huevo bien batida antes; reducido ya á pasta este primer puñado de almendras (pero tan fina que no se perciba la mas pequeña partícula ó fragmento de la almendra) se saca del almirez, se echa otro puñado de las almendras haciendo con ellas la misma operacion, y se continúa asi hasta dejar reducidas á pasta todas las almendras: despues se toman para esta libra de almendras dos de

azucar blanca, y saldrán mejores los macarrones, es decir, de mejor apariencia y gusto, mas esponjados y de mas peso, si la azucar es de pilon. Deshecha esta y pasada por tamiz, se echa con toda la pasta en el mortero (ú almirez grande de mármol, si le hubiere) se añade la corteza rallada muy fina de dos limones, se mezcla muy bien todo con la mano del almirez, echando una tras de otra, tantas claras de huevo como sean necesarias para desleir las pastas, y que se pueda poner á pedazos en un papel sin correrse, lo que probará el punto que debe tener para no estar muy dura ni muy blanda: no puede designarse precisamente el número de claras de huevo que se deben emplear; si los huevos son gordos y llenos, bastarán como unos doce ó quince; pero si fuesen pequeños, y estuviesen algo vacíos por el calor del verano, se necesitarán de diez y seis á diez y ocho para una libra de almendra Por último, con un poco de esperiencia se logrará prontamente tener el tino necesario para saber lo que se necesita, y dar el

punto fijo á la pasta y sus ingredientes; pero nunca deberá ser mas ni menos espesa que hasta fijarse en el papel sin correrse, pues de lo contrario tomarian los macarrones un aspecto poco agradable, y saldrian muy delgados. Hecha la pasta como hemos indicado, se toma una regla de madera dura, de longitud de un pie, y del ancho de dos dedos ó una buena pulgada, haciendo al remate de esta regla un mango para manejarla con mas comodidad: se pone sobre este instrumento un pedazo de pasta de la altura como de dos dedos: se estiende á los dos costados con un cuchillo para que no se caiga, y despues se limpia el cuchillo: se ponen delante en una mesa algunos pliegos ó medios pliegos de papel blanco; se toma con la mano izquierda la regla ya con la pasta estendida, y el cuchillo con la derecha; se corta esta pasta sobre la regla en pedacitos oblongos, y se colocan los unos al lado de los otros oblicuamente sobre el papel: cada pieza de estas será del grueso solamente de un dedo, y deberán estar distantes unas

de otras pulgada y media, porque, ensanchándose despues en el horno, se unirian al momento no tomando esta precaucion: luego que toda la pasta se halle colocada en el papel en forma de macarrones se pondrá dentro del horno sobre una plancha de yerro, dejándolas cocer á un calor moderado para que se vayan formando lentamente; y pasados tres cuartos de hora ó una hora, se sacan.

OBSERVACIONES SOBRE LOS MACARRONES.

Los macarrones necesitan mucho cuidado, y sobre todo se observarán los tres puntos siguientes: 1.° las almendras y el almirez ó mortero deben estar muy secos y enjutos antes de machacarlas: 2.° debe tenerse un particular cuidado en que no se caiga ni se mezcle nada de yema con la clara de huevo al echarla en el plato para batirla y mezclarla con la almendra despues de bien desecha, pues una sola gota, por pequeña que fuese, bastaria para echar á perder la pasta, en términos que los

macarrones, en vez de subir y ensancharse en el horno, bajarian y quedarian mas delgados que crudos, disminuyendo de peso y de apariencia: para evitar este accidente se abre cada huevo con precaucion sobre un plato ú taza &c: se mira y se mueve para saber si es fresco, sin mal olor, y si no ha caido junto, hallándolo en buen estado, se abre, y se vierte con precaucion la clara en el plato, echándola despues en el almirez de las almendras en caso de estar pura, fresca, limpia, y sin la mas leve partícula de la yema. 3.° El calor de la hornilla ú horno debe ser muy moderado, pues no hay cosa mas combustible que la almendra y el azucar; y la menor negligencia en este punto sería causa de quemarse la superficie de los macarrones, estando aún crudo el corazon de la pasta; y para tener una completa confianza y seguridad, aconsejamos se haga primero una prueba, poniendo sobre un poco de papel uno ú dos macarrones, y metiéndolos en el horno por espacio de tres cuartos de hora; se sacan despues,

y no estando quemados, sino de buen color, es prueba de estar el horno en el grado preciso de calor; y si por debajo estuviesen negros se inferirá que tiene mas fuerza el horno por abajo que por encima; pero esto no importa, pues poniendo sobre la plancha de yerro tres ó cuatro pliegos de papel mas, uno sobre otro, se evitará se quemen por debajo los macarrones. Tambien será bueno tener presente, que no se deben colocar en el papel hasta tener probado el horno, y que al monento que se coloquen es preciso introducirlos en él, y tenerlos hasta pasados tres cuartos de hora, á cuyo tiempo se sacarán, y no se les quitarán los papeles hasta que no se hallen frios.

MACARRONES AMARGOS.

Se toma una libra de almendras amargas, cuatro de las dulces, dos libras y media de azucar, y veinte claras de huevos: con estos artículos se sigue el método anterior, y estos macarrones en lugar de hacerlos largos se

cortan redondos, cociéndolos con igual precaucion.

MACARRONES EN CHOCOLATE.

Se hace la pasta de almendras dulces con la misma cantidad de ingredientes y el mismo método indicado anteriormente en la primera receta; despues se ponen en una plancha de hojadelata cuatro onzas de chocolate, se calienta al fuego de carbon para ablandarlo y deshacerlo, y se pone en un plato; se le echan dos cucharadas de la pasta de almendras, se revuelven bien con una cuchara, y despues se incorpora en el almirez con la pasta; se revuelve mucho, echándole una cucharada de canela en polvo muy fino, ó de vainilla, y si se quiere, de ambas juntas, segun el gusto: bien mezclado todo con la mano del almirez ó mortero, se formarán los macarrones oblongos ó redondos sobre el papel, y se frien como los macarrones dulces.

MACARRONES CON PIMIENTA, CANELA Y CLAVO.

Se toman las almendras dulces hasta una libra, y dos de azucar, y se hace la misma pasta que hemos dicho en la primera receta; despues se le echan los aromas siguientes: una cucharada de canela fina en polvo, ocho clavos de especia reducidos á polvo impalpable, unas cáscaras de naranja en dulce, y acitron picado muy fino, de cada cosa una cucharada, y á mas de esto las cáscaras amarillas de dos limones bien ralladas: se mezclan exactamente todos estos aromas con la pasta de almendras en el mortero, y despues se hacen como los macarrones dulces, friéndolos con el mismo cuidado.

TARTAS Ó TORTAS DE MACARRONES CON ESPECIAS.

Para hacer una tarta de macarrones con especias se cogen muchas hojas de oblea unidas con agua, hasta que la hoja sea tan grande como se desea; des-

pues se toma un plato ó fuente del tamaño de la tarta que se quiere hacer, y se pone sobre la oblea, cortando lo que sobre de la circunferencia: se levanta el plato, se pone la oblea sobre una hoja de papel, y se las dá un baño con la pasta que hemos prevenido anteriormente, dejándola el grueso de dedo y medio escaso, y se mete en el horno hasta que tome un color moreno, ó mas bien dorado claro: ínterin se halla en el horno, se cuece una pequeña cantidad de azucar, como por egemplo: se echan en un cazo seis onzas con agua de flor de naranja, hasta que introduciendo la espumadera, resulte la esperiencia prevenida en las anteriores recetas: estando bien cocida la tarta, se retira y se baña, ó mas bien se la echará por cima el azucar con abundancia: se vuelve al horno por algunos minutos para que el azucar se seque, y parezca una tapadera de dulce escarchado: se saca del horno, y se coloca por último en una fuente grande.

Esta es la tarta que se puede hacer mas delicada por su olor y su gusto.

MACARRONES RELLENOS.

Se toma pasta de almendras dulces (véase la primera receta) y se hacen sobre la oblea macarrones redondos: despues se les pasa un palito redondo del grueso de un dedo para ahugerearlos, y se meten en el horno hasta que tengan un color amarillo y se pongan duros: se sacan del horno, y se rellenan los huecos con sangüesa, cerezas en dulce ú otra fruta cualquiera hecha conserva; y en lugar de separarlos de las obleas, se les corta en circunferencia de cada macarron.

TARTA DE MACARRONES RELLENOS.

Se cortan de una ó muchas hojas de hostias ú obleas unos cercos del tamaño que haya de ser la tarta, se ponen despues sobre un pliego de papel, y se reboza el fondo de las obleas con pasta de macarrones dulces (*véase la primer receta*) del grueso de un duro, poco mas; hecho esto, se toma la regla, y guarneciéndola de pasta, se hace so-

bre la tarta una guarnicion de macarrones oblongos, haciendo con ellos las figuras que se quieran en la circunferencia y en el centro. debiendo tener la distancia de tres dedos unas de otras las líneas horizontales y diagonales, y tocarse los macarrones punta con punta en la circunferencia, de suerte que la tarta debe parecer á una celosía: formada ya la tarta de este modo, se pone en el horno sobre una plancha de hierro, y se deja cocer segun el arte por espacio de tres cuartos de hora con la precaucion de los macarrones dulces: despues se saca del horno la tarta, y se guarnecen con elegancia los cuadros con toda suerte de frutas dulces.

CONFITURAS AMARILLAS DE ALMENDRA.

Hemos dicho ya que no se deben tomar mas que las claras de huevo para los macarrones y las tartas de macarrones, pero como hay ocasiones en que los huevos son muy caros, como por egemplo en invierno, costarian mucho los macarrones si se desechasen las ye-

mas: y para utilizarlas sin detrimento de la pasta, es preciso hacer pastas amarillas del modo siguiente: se toma, segun la cantidad mas ó menos considerable de yemas de huevo que se tengan reunidas, una ó dos libras de almendras dulces, se echan en agua hirviendo, se mondan, se lavan en agua fria, se secan y se deshacen en el mortero de mármol ó almirez, sino hay mortero, con las yemas de huevo hasta que se haya formado una pasta muy fina, pero firme; despues se añade por cada libra de almendras, una de azucar en polvo y la cáscara rallada de dos limones; se amasa bien la pasta con las manos sobre una mesa que tenga estendida una porcion de azucar en polvo. Con esta pasta se forma toda clase de figuras al capricho, como flores de lis, panecillos, muñecos, perros y otra cualquiera cosa, cuidando de que ninguna pase del peso de un macarron, y se colocan con papeles sobre la plancha de yerro, metiéndolas despues en el horno que no tenga mucha fuerza: se sacan cuando tengan un color amarillo oscu-

ro. y si se quiere hermosear estas figuras, se cuece azucar con agua de flor de naranja hasta el grado que se llama *pluma fuerte*, y estando aun caliente la pasta se baña con una pluma con este almibar, con lo que recibirá un gusto y un olor muy agradable, llamándose entonces *pasta nevuda*; y estando frias las figuras se les quita el papel para meterlas en los vasos de cristal donde se sirven y se guarda.

CONFITURAS Ó MONTAÑAS DE ALMENDRA.

Se toma media libra de almendras dulces, se parte en pedazos largos y delgados, y se tuestan mucho sobre plancha de hierro en horno ó sobre carbon en una hornilla, hasta que tomen el color amarillo obscuro que casi sea dorado: hecho esto se baten ocho claras de huevos en una cazuela por algunos minutos, y despues se echa sobre las almendras una libra de azucar en polvos finos, cuatro onzas de cáscaras de naranja en dulce, otro tanto de acitron partido en pedazos largos y delgados,

media cucharada de canela fina en polvo, y ocho clavos de especia muy molidos: se mezcla todo muy bien, y despues con esta pasta se hacen sobre papel montoncitos redondos y puntiagudos, poniéndolos á cocer en un horno con bastante calor.

COPETES Ó CIMAS DE ALMENDRAS.

Se toma media libra de almendras dulces, se mondan segun el arte, se machacan en un morero con cuatro claras de huevos hasta que se forme una pasta fina, se les añaden seis onzas de azucar en polvo, bien molida, y la cáscara rallada de un limon; muy bien mezclados todos estos ingredientes se les incorpora cuatro cucharadas de agua de flor de naranja, se revuelve aun la pasta que debe estar un poco clara, pero no mucho, y se vá colocando despues por cucharadas llenas sobre una plancha de cobre bruñido, dándoles la forma ovalada y del largo de tres ó cuatro pulgadas: en estando llena la plancha se coge con ambas manos, y se to-

ca contra una mesa para que los copetes ó cimas se estiendan un poco, pero no mucho, por miedo de que no se pongan muy delgados ó bajos, y al momento que cada cima tenga el ancho de tres dedos se cesa de golpear, y se meten en el horno que deberá estar bien caliente; por último, en teniendo un color dorado se retiran del fuego, se separan de la plancha con un cuchillo, y calientes aun se ponen sobre un palo redondo del grueso de un brazo, y de dos á tres pies de largo; se aprieta un poco los copetes al palo con la mano sobre la misma superficie para encorvarlos, y luego que se enfrien en el mismo palo, se ponen en una caja, y se guardan en un parage seco: se advierte que estas cimas de almendra son muy fragiles.

CIMAS DE LIMON.

Se toma media libra de azucar de pilon, se muele en un mortero, se pasa por un tamiz de seda. y antes de molerla se toma un terron grueso y se frota por todos lados con un buen limon

entero; se pondrá el azucar amarilla con esta frotacion, y se rae con un cuchillo todo lo que resulte amarillo en el terron, echándolo en un papel: se pone en una taza de piedra el azucar molido, se incorpora con ella la clara de un huevo, el zumo de dos limones, y las raspaduras amarillas del terron: se remueve todo muy bien con una cuchara ó espátula de madera, en términos que la pasta quede líquida pero no muy clara; y la mejor prueba es la siguiente: se toma un pedazo de oblea, se la reboza con un poco de esta pasta del grueso del lomo de un cuchillo, y si se deja estender fácilmente como la miel con la hoja del cuchillo sobre la oblea, y se pone despues al instante reluciente, entonces tendrá la consistencia necesaria, pero si se corre, es señal de que le falta azucar, y si despues de estendida se queda dura y sin lustre, entonces es prueba de que le falta tener mas zumo de limon: algunas veces consiste el estar demasiado firme la pasta en que el azucar no se haya molido bien, y esto perjudica mucho á la hermosura de las

cimas: si se viese que la pasta no está bastante amarilla, se la mezclan unas gotas de tintura ó infusion de azafran pero en corta cantidad, y que esta tintura sea bien clarificada; y si estuviese la pasta en todo el punto que se requiere entonces se procede á la formacion de las cimas del modo siguiente: se estiende con un cuchillo sobre oblea ú pasta de hostias, y se parte en tabletas ó pedacitos, cada una de una pulgada de larga y media de ancha, metiendo en medio de cada tableta otra de chocolate de bocadillo empolvado: hecho esto, se toma una paleta ardiendo, y se tiene encima á muy poca distancia, pero sin quemar las cimas: de este modo se secarán al momento y recibirán un lustre hermoso; despues se vuelven del otro lado, y se rebozan pieza por pieza sobre el blanco con la pasta de limon, sacándolas en seguida del mismo modo que se ha hecho por el otro lado, pero sin ponerlas el chocolate; y estas cimas ó copetes de limon se conservan en vasijas de cristal poniéndolas en un parage seco.

CIMAS DE LIMON, DE OTRA SUERTE.

Se hace una de limon igual á la antecedente. se estiende del mismo modo sobre una ó muchas hojas de oblea, cuidando que la cubierta de pasta no tenga mas grueso que el lomo de un cuchillo, y despues, en vez de cortarla en tabletas se partirá en barrillas ó cintas de todo el largo de la oblea, y del ancho de dedo y medio: se toman despues una por una atravesadas por el medio sobre el cuchillo, y se ponen de este modo al fuego por algunos minutos en el aire, pero no muy cerca para evitar qne el azucar, en lugar de secarse, se derrita y se caiga en el fuego: á pocos minutos se verá encorvar la cinta como una culebra y secarse, y entonces se quita del cuchillo y se van metiendo todas en una caja, conservándolas en parage seco.

AZUCAR NEVADA.

Se toman cuatro onzas de almendras amargas, se pelan segun el arte, se des-

hacen en el mortero, se les echan las claras batidas de cuatro huevos. se reduce todo á pasta fina, de modo que no se descubra ningun fragmento de la almendra, y despues se le incorpora una libra de azucar de pilon muy molida y mezclada con seis claras de huevo bien batidas: se revuelve todo perfectamente, cuidando de que no se pase en las claras ni una gota de las yemas, y que venga á quedar la pasta bien desleida y húmeda, pero en una consistencia bastante firme para poderla amasar sin que se agarre á las manos: se parte en dos pedazos esta pasta, se da de color á la una con bol arménico preparado, ó con la cochinilla, y se perfuma despues con algunas gotas de esencia de aceite de rosa ó bergamota, amasándola bien con la pasta; y en cuanto á la otra mitad se dejará blanca, y para aromatizarla se frota un buen terron de azucar de pilon sobre la cáscara de dos buenos limones para que se pase al azucar, como si se rallase; hecho esto se rae con un cuchillo el terron hasta sacarle toda la cáscara que

tenga de los limones, echándola en un papel; se machaca despues esta raedura en un morterillo, y se amasa con la pasta blanca; en seguida se trabaja bastante con un rodillo de pastelero, estendiéndola hasta que venga á quedar del grueso de medio dedo, cuidando de empolvorar con azucar en polvos la mesa: en este estado se corta con un cortapasta de hoja de lata (de que hablaremos despues) toda la pasta en pequeñas figuras de capricho de dos pulgadas de diámetro: se colocan estas figuras en papel blanco una tras otra, y despues se meten en el horno sobre una plancha de hojadelata, cuidando que el calor sea moderado, y no dejándolas cocer mas que tres cuartos de hora poco mas ó menos.

Con la pasta rosa se hace la misma operacion que acabamos de prevenir para la blanca, y se meten en el horno á un mismo tiempo las de los dos colores.

Es preciso cuidar sobre todo, que el horno no esté muy fuerte, y que la pasta no permanezca dentro mucho tiempo, pues al momento que las figuras de

pasta blanca empiècen á tomar un poco el color amarillo se retiran con las de color rosa; y en viendo que están frias se les quita el papel, y se advertirá que estas figuras de azucar nevada, que se han metido en el horno de la altura de medio dedo, saldrán despues con la elevacion de tres dedos de aumento, lo que prueba la delicadeza de esta pasta, y la maestria en hacerla.

Los corta-pastas ó barrenillas de que hemos hablado anteriormente se deben hacer de hojadelata, de la altura de dos dedos al traves, y de la circunferencia de un palmo. ó del diámetro de pulgada y media: estos corta-pastas deben ser de arriba mas anchos que de abajo, con un borde para apoyar la mano sin lastimarse; y por la razon contraria deben ser cortantes de abajo para cortar la pasta al momento que se pongan sobre ella, y poder separar la figura que se quiera, pues con el referido corta-pastas se pueden hacer de la forma que se antoje; y si se quieren poner de otro color mas se tiñen facilmente con el añil para hacerlas azules.

VIZCOCHOS PEQUEÑOS Y VIZCOTELAS.

Se toma media libra de azucar de pilon, se muele muy fina, se pasa por un tamiz de seda, despues se ponen doce claras de huevo en un perol y las yemas en una cazuela, y se baten las claras con una escoba de mimbres ó ramas de abedul por espacio de media hora hasta que las mismas claras solas formen una espuma, ó nieve espesa; despues se mezclan con ellas las yemas, y en seguida el azucar meneándolo todo suavemente, y hecho esto se pone el perol sobre una estufilla con poco de fuego, removiéndolo contínuamente por media hora: si pasado este tiempo forma un pequeño glóbulo lo que cae de la escobilla, y permanece sin estenderse, será señal de haber recibido ya el calor necesario, y se retira al momento, y no hay necesidad de que el fuego sea muy vivo, sino al contrario, pues basta que reciba el calor sin cocer; y separado el perol de la lumbre se continuará batiendo hasta que se enfrie:

concluida esta operacion se le echa media libra de harina de flor pasada por tamiz muy fino, removiéndolo todo suavemente con una espátula de madera.

Hecha la pasta se toma un embudo cuyo orificio sea bastante grande para poder introducir el dedo pulgar, y se cierra con un tapon de corcho: se llena de pasta el embudo, y se hacen los vizcochos del modo siguiente: se parte por medio un pliego de papel blanco y se pone delante sobre una mesa Se quita el tapon al embudo, y se le mueve ó golpea sobre el papel con el cañon descubierto ácia abajo para formar los globos; se levanta de allí con viveza y se hace lo mismo á derecha é izquierda para ligarlos; en términos que por medio queda más estrecha la figura, que resultará como un relox de arena, y así consecutivamente hasta llenas las hojas de papel de globos ó figuras como hemos prevenido: despues se vuelve á poner el tapon al embudo para que la pasta no se salga ínterin se retira el primer papel y se pone otro, siguiendo

el mismo orden hasta concluir la pasta, y para mayor comodidad se mete el embudo en un vaso.

Es imposible describir con toda precaucion esta operacion, y seria necesaria la práctica ó haberlo visto; por lo que aconsejamos á los que quieran aprender, hagan una pasta un poco delicada con harina y agua solamente, y llenen el embudo con ella, ejercitándose en hacer los vizcochos sobre el papel segun la instruccion que dejamos hecha, y estando completamente enterado de este mecanismo podrán hacer con la verdadera pasta los vizcochos delicados; despues se meten dos á dos en un papel grande, y se les echa azucar en polvo bien molida: se sacuden en seguida uno á uno para que caiga el azucar que tenga supérfluo, se ponen sobre una plancha de hojadelata, y se meten en el horno que tenga bastante fuego, hasta que se vean dorados; y mientras están en el horno los cuatro primeros papeles se preparan otros tantos hasta concluirse: todo debe hacerse con presteza para que los vizcochos no

se estiendan demasiado y pierdan el mérito que deben tener; y al momento que se saquen del horno se toma un cuchillo largo, y se separan del papel aun estando calientes, pues si se espera á que se enfrien, todos se quebrarán.

VIZCOCHOS EN CAPSULA.

Se toma media libra de azucar de pilon en polvo, se mete en una cazuela, se le echan por encima las yemas de doce huevos; se baten mucho las claras separadamente con la escobilla de mimbres ó de abedul, y mientras tanto otra persona revolverá las yemas con una espátula de madera; estando las claras como la nieve espesa, se les incorporan las yemas con el azucar, se revuelven con la espátula, y despues se les añaden seis onzas de harina de flor, y dos de polvos, pasado uno y otro antes por un cedazo para mezclarlos, y separar cualquiera paja ó cuerpo estraño que puedan tener; y por último se revuelve todo, pero con mucha suavidad para no dejar abatir la clara. Hecho esto se llenan las capsulas de hojadelata ó de

papel, nada mas que hasta la mitad, porque despues crecen en el horno: si se usan los moldes ó capsulas de hojadelata se cuidará de frotarlas antes interiormente con manteca, y al salir del horno se sacarán facilmente los vizcochos con un golpe en el suelo del molde estando calientes; pero si se hacen con capsulas de papel blanco no hay necesidad de untarlas, pues se sirven los vizcochos con ellas; y antes de ponerlos al fuego se les echa azucar con un cedacillo, cociéndolos en seguida en un horno bien caliente hasta que se pongan bien amarillos.

VIZCOCHOS REALES DE FLOR DE NARANJA.

Se hace la pasta como la anterior, tomando cuatro onzas de harina y cuatro de polvos, en lugar de seis de harina y dos de polvos. Las capsulas despues de llenas de pasta, se polvorearán bien con azucar y flor de naranja molidas juntas en un mortero, y hecho esto se meten en el horno.

VIZCOCHOS Á LA VAINILLA.

Estos se hacen del mismo modo que los anteriores, con sola la diferencia de qué en lugar de la flor de naranja, se muele la vainilla con el azucar.

VIZCOCHOS DE MANTECA.

Se hace una pasta segun la de los vizcochos pequeños, y despues de haberla batido caliente y fria, y mezclándola la harina, se le echan ocho onzas de manteca derretita y medio fria; se mezcla muy bien la pasta con la manteca con una espátula y despues se llenan las capsulas ó cajetas de hojadelata, cuidando de no echarles mas que hasta la tercera parte de su elevacion, pues en poniéndolas al fuego suben considerablemente, y se perderia la mitad de la pasta: tambien repetimos el encargo de flotarlas interiormente con manteca.

TORTAS DE ANIS.

Se echan en una cazuela ocho onzas de azucar de pilon en polvo fino con las

yemas de diez huevos, removiéndolo todo con una espátula de madera por espacio de media hora; durante el mismo tiempo se baten en otra cazuela con una escobilla de mimbres las diez claras, y si pasada la media hora estuviesen como nieve muy espesa, se mezclarán con las yemas, añadiéndoles una onza de anis bien escogido, lavado y seco con diez onzas de harina de flor: se revuelve todo muy bien con una espátula, y hecho esto se van haciendo sobre papel blanco las tortas con una cuchara, procurando queden redondas y del tamaño de un duro; se cubren de azucar en polvo muy fino, pasado por tamiz, se meten en el horno que tenga bastante calor, y al sacarlas se les quita el papel en caliente con un cuchillo.

PANES COMUNES DE CAFÉ.

Se baten las claras de diez huevos hasta que se pongan como nieve, y despues se les unen las yemas con ocho onzas de azucar de pilon en polvo, batiéndolo todo en el perol sobre una hor-

nilla de carbon, con poco calor, por espacio de media hora larga, y pasado este tiempo se retira del fuego sin dejar de moverlo hasta que la masa se enfrie: despues se añaden ocho onzas de harina de flor pasada por cedazo, y estando todo bien mezclado se distribuye la pasta entre dos capsulas ó cajas de hojadelata, de un pie de larga cada una, una tercera parte de ancha, y de la altura como de seis dedos: estas cajas deben frotarse con manteca, y cubrirlas ó frotarlas despues interiormente de papel comun; y estando asi ya preparadas se ponen á cocer á un calor moderado, se retiran despues de cocidos los panes, y se sacan de los moldes, quitándoles el papel: se dejan enfriar, y despues se parten en pedazos al traves, dando á cada uno el grueso de medio dedo nada mas; póngase en seguida una plancha de metal de cobre sobre una hornilla con carbon para que se caliente bien, y se colocan en ella estos trozos seguidos, y no unos sobre otros, dándoles vueltas para que se pongan bien dorados por todas partes;

sin quemarse, y de este modo se pueden conservar mucho tiempo dentro de una caja en parage seco.

PANES FINOS DE CAFÉ Y DE ESPECIAS.

Hágase la pasta anterior, y estando bien batida con la harina se añaden las especias siguientes: la cáscara rallada de los limones, acitron y la cáscara de naranja almibarada, dos onzas de cada uno, y ambas cosas picadas juntas, pero no mucho, y despues se mezcla todo con una espátula en la pasta, con la que se llenan dos cajetas, se meten en seguida en el horno, se corta despues en pedazos, y se ponen á tostar como las anteriores.

VIZCOCHOS COSCORRUDOS Ó Á LA PRINCESA AMELIA.

Se echan en una cazuela las claras de doce huevos, se baten con la escobilla hasta ponerlos tan blancos y de tanta consistencia como nieve, añadiéndoles ocho onzas de azucar de pilon molida y tamizada, y despues de bien mezcla-

do todo, se le echan tres onzas de flor de harina y otras tres de polvos pasadas por tamiz, con la cáscara rallada de dos limones, y cuatro cucharadas de agua de flor de naranja: se revuelve todo con la espátula suavemente para que no se abata la espuma, y por último se rellena con esta pasta un embudo de cañon ancho, haciendo los vizcochos y empolvándolos segun está dicho en la receta de los vizcotines; pero los vizcochos coscorrudos deben ser mas grandes que estos, y es preciso cocerlos á un fuego moderado hasta que tengan un color dorado claro; y al momento que salgan del horno se separan del papel sin dejarlos enfriar, pues de lo contrario se desmoronarán infaliblemente.

PASTILLAS DE PACIENCIA.

Se toman ocho huevos, se baten las claras con una escobilla hasta la consistencia de nieve muy espesa, y al mismo tiempo otra persona batirá en otra cazuela las yemas con seis onzas de azucar en polvo, continuando am-

bas el mismo trabajo por espacio de media hora larga; y pasado este tiempo se mezclan las dos cosas, añadiendo seis onzas de harina, y sobre esta, ya bien mezclada, se echa medio cuartillo de agua de rosa ó de flores de naranja: se incorpora todo, se frota la plancha de hojadelata con manteca, y por último, llenando con esta pasta un embudo con tres ó cuatro cañones, se hacen las tabletillas redondas y pequeñitas sobre la plancha: se meten en el horno y se cuecen con buen calor, y al momento de sacarlas se separan sin dificultad de las planchas con un cuchillo.

BESOS,

especie muy fina de confituras para los postres.

Se echan en una cazuela las claras de ocho huevos, con dos cucharadas de agua de flores de naranja, y se baten con una escobilla de mimbres hasta que se pongan como la nieve, añadiéndolas despues ocho onzas de azucar en polvo: se mezcla todo con una espá-

tula, pero con cuidado, y hecho se pone con una cuchara la pasta en pequeñas porciones sobre papel blanco, siendo cada una del tamaño de un macarron; pero en vez de ser chatos se harán puntiagudos en forma de caracol: concluida esta operacion se pone el papel donde se hallan sobre una tabla de madera, gruesa de una pulgada, y se meten en un horno bien caliente: la tabla se pone para estorbarles cocer por abajo, y al momento que se vea empiezan á tener corteza amarillenta y de alguna solidez, se retiran del fuego, quitándoles el papel en caliente con un cuchillo, pero con mucho cuidado, pues los besos son muy tiernos y se quiebran con la mayor facilidad. Despues con una cuchara de café se le quita lo que tenga mas húmedo al pie interiormente para que queden un poco cóncavos, y en seguida se pone cada beso al reves sobre el papel, es decir, con la punta hácia abajo, y el suelo abierto hácia arriba: se meten en el horno por unos minutos en la misma tabla para que se sequen de aquel lado,

y despues de algunos instantes se retiran del horno y se guardan en una caja para conservarlos en parage seco y caliente si puede ser hasta que se haga uso de ellos: si se quieren servir á la mesa, se les llenan los huecos con crema batida (cuya receta ponemos á continuacion); y si la crema no gustase, pueden tambien rellenarse con dulce de sangüesa ó guinda, uniendo despues los besos de dos en dos por el suelo ú lado relleno para formar puequeñas bolas ó limoncillos: se colocan asi los besos dobles en una fuente, y se sirven inmediatamente, porque con la humedad que tienen se revienen al instante, y no se pueden conservar.

CREMA BATIDA Y NEVADA.

Se toma medio cuartillo de crema buena, dos onzas de azucar en polvo, y dos cucharadas de agua de flor de naranja; se bate todo junto muy bien en una cazuela con una escobilla limpia de mimbres, hasta que en la superficie se forme la espuma espesa: se quita es-

ta espuma con una cuchara, echándola en un cedacillo, bajo del que se tendrá ya un plato para recibir la crema líquida que se separa de la espuma y pasará el tamiz: se continúa batiendo la crema, sacando la espuma y echándolo en el cedazo; y de cuando en cuando se podrá echar en la cazuela lo que vaya cayendo en el plato que recibe lo que pasa por el cedazo, continuando así hasta que haya en él la espuma que se necesite; y de este modo se sacará una crema batida nevada, mucho mejor y menos costosa que la de las fondas y reposterías: se advierte que sino gustase la flor de naranja se puede echar otra cualquiera.

TARTA REAL DE BERLIN.

Se toma media libra de almendras dulces, se mondan escaldándolas, se deshacen en un mortero de mármol ó almirez, con seis huevos, y reducidas á pasta fina, se les echa por cima una libra de azucar molida, otra de manteca fresca, y la cáscara rallada de dos li-

mones, revolviéndolo todo muy bien con la mano del mortero para que se mezcle: despues se ponen sobre una mesa diez y ocho onzas de harina buena, y echándola encima la pasta se amasa muy bien con las manos para que toda la harina se mezcle: se toma un pliego de papel, se corta en redondo del tamaño que se quiera dar á la tarta, y despues se corta otro igual, pero un poco mas pequeño que el primero, y por último un tercero mas pequeño que el segundo, con un cuarto mas grande que el precedente. Despues se cortan doce cercos de estos redondos segun la altura que haya de tener la tarta que debe ser proporcionada á la magnitud del primer papel cortado. sin olvidar que deben ser sucesivamente mas pequeñas las unas que las otras. Estando preparados estos modelos, se toma un pedazo de pasta, se estiende y se amasa con un rodillo de madera hasta dejarla del grueso del lomo de un cuchillo: se pone sobre esta pasta ya estendida el modelo mas grande de papel, se corta todo lo que sobresalga de la pasta, y re-

sultará una hoja de pasta del mismo tamaño que el modelo; se trabaja un poco otro pedazo de pasta, se corta como el anterior con otro modelo encima, y así consecutivamente hasta tener tantas rotundas de pasta, de tamaños diferentes, como modelos cortados en papel. Se ponen estas rotundas sobre planchas de hojadelata, cubriéndolas con papel, y se frien ó cuecen en un horno á un calor regular, sacándolas estando cocidas con un color dorado bajo: despues de haberse enfriado se pone la rotunda mas grande sobre una buena fuente de piedra, y encima se coloca una capa de frutas en dulce; se cubren estas con otra rotunda de pasta un poco mas pequeña; se le echa otra capa de fruta como la anterior, ó de fruta diferente para darla mas realce y gusto; se hace la misma operacion por tercera vez, y así consecutivamente hasta concluir todas las rotundas unas sobre otras, é interpoladas siempre con frutas diferentes; sobre todo esto se observarán los puntos siguientes: las rotundas de pasta deben ser de un tamaño

progresivo, disminuyendo siempre hasta la última que será la mas pequeña, para que la tarta despues de concluida parezca una pirámide redonda, ó una torre puntiaguda. Hemos dicho que entre cada hoja de pasta se deberá poner una capa de frutas en dulce, y advertiremos que la última ha de ser seca porque es muy pequeña y forma la superficie; y para aumentar el buen aspecto y gusto se procurará variar las frutas á cada capa de ellas; por egemplo, la primera se pondrá de cerezas, la segunda de manzanas, la tercera de albaricoques, la cuarta de sangüesa, grosellas, membrillos &c.; y por último, no se ponen frutas en la superficie de la última rotunda porque debe ir seca ó helada, como vamos á esplicar: echa la tarta segun quedamos prevenido, se cubrirá por todas partes con un helado ú barniz blanco de azucar, que se hace del modo siguiente.

BAÑO Ú BARNIZ BLANCO DE AZUCAR.

Se toman cuatro onzas de azucar de pilon, se reduce á polvo muy fino, se

pasa por un cedacillo de seda, y se pone en una cazuela: se añade la clara de un huevo, poniendo el mayor cuidado en que no tenga una sola gota de la yema; se remueve toda esta mezcla con una cuchara de madera por espacio de un cuarto de hora largo; se echa encima un poco de zumo de limon, continuándolo moviendo por media hora, porque cuanto mas se batiere, mas blanco resultará.

Despues de darle á la tarta un baño con este barniz, se toma acitron y cáscaras de naranja escarchadas en dulce, y se parten en listas muy finas y en cuadritos como realillos, con todo lo cual se hacen unas guirnaldas, formando los cuadros las hojas en la superficie y costados de la tarta, y si se quiere hermosear mas, se aplicarán flores que se compongan con frutas secas de dulce; y en hallándose bien guarnecida se vuelve á meter en el horno por tres minutos para secar pronto el barniz, y conservar su lustre; y por último se retira y se sirve á la mesa.

Esta tarta es la mas magnífica y de-

liciosa que se puede presentar en una mesa de lujo: y al partirla es preciso hacerlo de arriba abajo.

Una de estas rebanadas, á mas del gusto esquisito de la pasta reune casi toda suerte de frutas en dulce que la dan la mas hermosa apariencia y el gusto mas delicioso.

ROSQUILLAS BLANDAS.

Con la misma pasta se pueden hacer rosquillas blandas que son muy delicadas, y se sirven á los postres con el café á la crema ó con los licores: despues de haber formado guirnaldas ú hojuelas con esta pasta, se bañan con yema de huevo, se les echa por cima azucar y canela: se colocan en seguida sobre una plancha de hierro untada con manteca, y se ponen á cocer en el horno con un calor moderado para evitar se quemen. Despues de cocidas se meten en vasos ó cajas para guardarlas en parage seguro, es decir, seco para que no se pierdan, pues librándolas de la humedad se conservan mucho tiempo y cada dia mejores.

SUPLICACIONES Ó PLACERES FINOS DE CANELA.

Se toman seis onzas de azucar molida y tamizada, otras seis de manteca fresca derretida, otras seis de flor de harina, media onza de canela en polvo, y un huevo: se deshace y se mezcla esta pasta con tanta leche como es necesaria para poder hacer una pasta suelta que corra fácilmente por la cuchara, sin estar demasiado clara: despues se calienta el hierro, por la primera vez solo se le unta con manteca, se le echa una cucharada de pasta, se pone al fuego, dándole vueltas por ambos lados, y estando dorados se enrrolla en un palito sobre el mismo hierro caliente; y del mismo modo se siguen haciendo hasta que se concluya la pasta.

SUPLICACIONES FINAS.

Se ponen en una cazuela grande ó barreño diez y siete onzas de flor de harina, y medio cuartillo de espuma de cerveza; se deslie esta pasta con la le-

che necesaria (bastante caliente), para quedar bien desleida, y correr fácilmente por la cuchara, sin estar demasiado clara, y por último se la pone en un parage caliente para que fermente: estando leudada, se toman catorce huevos frescos, se baten las claras hasta tómar la consistencia de nieve espesa; se echan las yemas batidas en la pasta, detras las claras, y la cáscara rallada de dos limones: bien mezclado todo se echan sobre la pasta diez y siete onzas de manteca de vacas fresca derretida, pero que no esté muy caliente: se revuelve suavemente todo junto con una espátula de madera, y se vuelve á poner en un sitio caliente para que fermente otra vez: estando elevada se calienta el molde, y por la primera vez solamente se le unta con manteca: se llena con la pasta, y se frien por ambos lados en un fuego bastante vivo, empolvándolos despues con azucar y canela.

Es muy esencial no remover la pasta con la cuchara cuando se coge para llenar el hierro, ni sumergirla en ella,

porque se echaría á perder; por lo que la cuchara se tendria siempre fuera del barreño, y coger con ella suavemente la pasta de la superficie, pues sin esta precaucion no saldrán bien esponjadas las suplicaciones, al paso que hechas segun se previene son muy delicadas, sobre todo comiéndolas calientes con azucar por encima, y son absolutamente muy diferentes de las que se hacen comunmente.

PERLINGO, ESPECIE DE DULCE DE ALEMANIA.

No podemos pasar en silencio una especie de dulce muy conocido en Alemania, bajo el nombre de *Perlingo*, pues necesita poco gasto, y es muy facil de hacer. Se toma libra y media de harina se pasa por tamiz sobre la mesa, se hace un pozo en medio de este monton de harina, se llena con tres cuarterones de cogucho (azuçar inferior) amarilla, media libra de manteca fresca de vacas, las cáscaras ralladas de dos limones y dos huevos: se

amasan bien todos estos ingredientes hasta que resulte una pasta firme, y en el caso de que salga demasiado crasa y blanda, se le aumentará un puñado de harina: se corta despues en pedazos pequeños, amasando cada uno con las dos manos hasta que toman la forma de una salchicha, del grueso y longitud de un dedo: se toma despues un palito, el mango redondo de un cuchillo, ó alguna cosa semejante, que sea de menos grueso que las salchichas, con el que se hace una señal poniéndolo en medio de la pasta á lo largo, de manera, que venga á quedar el rollo grueso de un lado, y delgado ó afilado del otro: despues se coge y se forma con ella una corona pequeña de la circunferencia de un duro, dejándolo hácia fuera lo mas grueso, y que el pedazo de pasta que se aplanó, no resulte tan largo como el rollo, poniendo lo grueso de fondo para que la boca de las coronas sea delgada y estrecha, y el cuerpo de ellas mayor y mas hueco: se continúa este trabajo hasta que toda la pasta se concluya, se colo-

can despues estas coronas en papel, y se ponen á cocer en el horno á un calor moderado: durante este tiempo, se hace el barniz blanco de azucar, segun hemos ya prevenido.

Cocidos los *Perlingos*, lo que se conocerá fácilmente por su color dorado obscuro, se retiran del horno, y se les dá el baño ó barniz, con el que se meten por un instante en el horno para que se sequen pronto. Esta especie de pasta dulce es una de las mas ventajosas, porque no cuesta cara, y guardándola en parage seco se conserva muy bien, en términos que el tiempo aumenta su delicadeza.

DULCES MORENOS.

Al principio de esta obra hemos prometido una receta para emplear útilmente todos los restos, cortaduras y demas sobrantes de pastas y confituras de toda especie que se hubiesen reunido, y vamos á proporcionar esta economia del modo siguiente: se machacan todas estas cosas hasta que se re-

duzcan á polvos, se pasan despues por un tamiz de seda sobre una tabla; se hace un monton, y en medio un pozo, echándole tantos huevos como se juzguen necesarios para hacer una pasta, canela fina, clavos de especia, y bol arménico, reducidos á polvo impalpable, usando de este último únicamente lo necesario para dar á la pasta un buen color de canela: se añade tambien azucar, si se quiere, y en seguida se amasan estos ingredientes á fin de hacer con el auxilio de un poco de harina, una pasta firme: se estiende con un rodillo de modo que forme una hoja del grueso de un medio duro, y hecho esto se cortarán con los moldes ó corta-pastas, las figuras que se quieran del mismo tamaño que las de azucar: se colocan en papeles, y se meten en el horno por espacio de media hora: se retiran pasado este tiempo, y se hermosean de diferentes modos: por egemplo, dándolas un baño con el barniz blanco de acucar, el cual se puede teñir en parte de color rosa con un poco de cochinilla y agua de rosa: el barniz

moreno de chocolate se hace poniendo un poco de chocolate en una cacerola pequeña al fuego con unas gotas de água, removiéndolo contínuamente hasta que el chocolate se disuelva, y resulte de una consistencia bastante espesa, despues de cocido se puede aromatizar con azucar y canela ó vainilla por encima.

BARNIZ AMARILLO DE LIMON.

El barniz amarillo de limon es muy hermoso y agradable, y se hace del modo siguiente: se compone el barniz blanco de azucar, segun ya hemos dicho anteriormente, echando un poco mas de zumo de limon; por egemplo, para un cuarteron de azucar de pilon en polvo, una clara de huevo solamente, y poco á poco se le vá echando todo el zumo de limon que necesite para salir claro, advirtiendo que cuanto mas se revuelva se pondrá mas blanco y mas espeso, y en estando en el punto deseado, se añade un poco de infusion de azafran colada por un lienzo limpio, con la cás-

cara amarilla de dos limones, rallada sobre azucar, y desecha en un mortero ó almirez. No se echará en el barniz mucha cáscara de limon, pues se pondria amargo; y habiendo hecho todos estos preparativos, se dividen las confituras en tantas partes como se tengan de colores; se baña con una brochita suave y una pluma la pasta ó confitura con el barniz, se siembra todo el círculo de gragea, y en medio se ponen pastillas de chocolate ó de dulce, anises, ó cualquiera otra cosa, y despues se meten en el horno por unos momentos para que se sequen pronto, y darle brillo.

Estos dulces de pasta son estraordinarios, y todos se sorprenderán de su hermosura sin que ninguno pueda adivinar su origen; y guardándolos en un parage seco se conservan por mucho tiempo.

DE LA PASTA DE MAZAPAN.

La pasta de mazapan es de mucha utilidad en el laboratorio de un repostero, porque estando bien hecha, se

coñserva mas de seis meses en toda su bondad, y se puede hacer uso de ella cuando se presente la ocasion: se puede hacer de toda clase de confituras de almendra, y vamos á esplicar esto con mas claridad: por ejemplo; se tiene una cantidad de pasta de mazapan, y se quieren hacer macarrones (véase la receta de macarrones dulces): esta prescribe por dosis una libra de almendras y dos de azucar, y sin tener el trabajo de majar la libra de almendras frescas, se toman solamente dos libras de pasta de mazapan, que contienen una libra de almendras y otra de azucar, añadiendo despues á esta pasta otra libra de azucar, se logra componer los ingredientes en peso igual sin tanta dilacion ni trabajo; de este modo se usa el mazapan con todas las demas clases de pastas de almendra: vamos ahora á saber como se hace esta preciosa pasta.

PASTA DE MAZAPAN.

Se toman cuatro libras de almendras dulces, se echan en agua hirviendo,

fuera del fuego, y se dejan en infusion hasta que se separe fácilmente el pellejo; despues se sacan y se ponen en agua fresca, mondándolas pasados algunos minutos, y en seguida se laban muy bien en agua fria, se van moliendo en un almirez, sino hay mortero de mármol, en pequeñas porciones con dos cucharadas de agua cada una, hasta que resulte una pasta estremamente fina, que no tenga ningun fragmento de la almendra; se van retirando y moliendo hasta que todas las almendras se concluyan; y hemos dicho que deben majarse por puñados ó en pequeñas porciones, porque seria muy dificil reducirlas á pasta muy fina, si se echaren el mortero todas de una vez: hecho esto se echa la pasta de almendras en un gran perol de hacer dulce, se añaden cuatro libras de azucar de pilon reducida á polvo impalpable, y se pone al fuego de carbon, removiendo muy bien la pasta con una espátula grande de madera dura de la longitud de dos pies y medio y del grueso de un brazo, para poder trabajar bien la pasta

en el mismo perol al fuego, y abajo deberá ser ancha como la mano y un poco puntiaguda, es decir cortante, pues su figura debe ser rigorosamente como una paleta grande de cocina. Se remueve al fuego la pasta con una espátula cuidando no se queme ni se pegue al suelo ni á los lados del perol, pues la mas pequeña negligencia espondria la pasta á recibir manchas amarillas y tomar un gusto empireumático: entre tanto se verá que la masa, siendo de una consistencia medianamente firme, se pone un poco fluida, y exhala vapores muy fuertes; pero no hay que admirarse de esto, pues no consiste sino en el agua y la humedad que hacen derretir el azucar, y que saliendo en forma de vapores, hacen salir así el agua por medio del calor, y preservan de este modo de la corrupcion á la pasta de mazapan. Este es el objeto de tanto trabajo, el que es preciso continuar por dos horas al menos, revolviendo y limpiando contínuamente el fondo y los bordes del perol con la espátula; y si al fin de este tiempo se

puede tocar con las manos la pasta sin que se pegue á los dedos, es señal de haber cocido bastante, y entonces se pone á un lado del perol toda la pasta, limpiando bien el fondo y los lados todo alrededor con la espátula, y cubriéndolos con unos polvos de harina fina; se pasa á este lado la pasta, se limpia tambien el otro del msimo modo, y se cubre igualmente de harina: hecho todo esto se toma el perol por las dos asas, y se maniobra como en un arnero, para que la pasta se una toda bien y parezca un pan oblongo, y se pone sobre una hoja de papel ó una mesa empolvada de harina, para conservarla hasta que se quiera cortar algun pedazo para hacer alguna confitura: hecha esta pasta con toda la precaucion que hemos prevenido, y estando sobre todo bien cocida y evaporada, como hemos dicho, por mas de seis meses; pero sino está bien seca, y tuviese aún alguna humedad, no se podrá conservar mas de diez dias sin alterarse y ponerse agria; pero si fuese para usarla al momento, no necesita estar tan seca.

DEL USO DE LA PASTA DE MAZAPAN.

Esta pasta es fina, y no está destinada sino para cosas finas, y se puede hacer uso de ella en clase inferior añadiendo harina: se hacen pues con esta pasta de mazapan una infinidad de confituras, y vamos á esplicar alguna, pues los artistas ingeniosos tendrán bastante con estos modelos para hacer otras muchas, que el tiempo y los límites de este volúmen no nos permite insertar para dar á conocer sus innumerables recetas.

CONFITURAS DE CANELA.

Se corta de la pasta de mazapan un pedazo como de una libra, se deslie en una cazuela con las claras de huevo necesarias para que la pasta se deje estender con un cuchillo, añadiéndola entonces dos cucharadas de bol de armenia preparado, para teñirla de un buen encarnado, y media onza de canela en polvo; y estando todo mezclado, se cortan con unas tijeras unas

hostias ú hojas de oblea, dándolas el tamaño y forma que se quiera en figuras, de modo que cada una tenga diferente hechura; y en seguida se estiende sobre ellas la pasta dándola solamente el grueso de medio duro: se colocan en papel, y se cuecen en el horno á un calor moderado. Si se quiere dar aún mejor aspecto á estas confituras, se cuece un poco de azucar con agua de flor de naranja, hasta el grado que se llama *de pluma*: estando fuera del horno se bañan calientes con este jarave que se tomará con una pluma, y se secará al momento, llamándose entonces confituras heladas á la flor de naranja. Este mismo uso se puede hacer para la mayor parte de las confituras, particularmente las de almendras.

CONFITURAS DE LIMON.

Los dulces de limon se hacen del mismo modo, tomando las claras de huevo en lugar de las yemas; y en vez de canela y de *bol arménico*, se aromatiza con la cáscara rallada de limon.

CONFITURAS DE CHOCOLATE.

Por cada libra de pasta de mazapan se toman dos onzas de chocolate, se remueven con un poco de agua caliente al fuego, y estando disuelto y reducido á pasta, se echará sobre una libra de mazapan, añadiendo canela ó vainilla la que se quiera, y juzgue conveniente, segun el gusto, y estado bien mezclados todos estos ingredientes se estenderán sobre las figuras de oblea, y se freirán ó cocerán en el horno con un calor moderado: si la pasta no estuviese bastante roja, se podrá dar mejor color con el *bol arménico.*

CÚMULOS Ó MONTONES DE ALMENDRAS COMUNES.

Con esta pasta se pueden hacer tambien *cúmulos ó montones de almendras comunes*: se deslie media libra de pasta con cinco claras de huevos, añadiendo un cuarteron de azucar ordinaria, media libra de almendras dulces en pedazos largos y delgados, un poco de canela en polvo, y otro poco de *bol ar-*

ménico, si se le quiere dar color vivo: mezclado todo se colocan sobre papel las cimas ó montoncitos de esta pasta, y se cuecen en el horno con un calor moderado.

GUIRNALDAS DE ALMENDRAS.

Se toma media libra de pasta de mazapan, tres claras de huevos, canela en polvo, y un poco de harina, se amasa todo y se hace una pasta, de la que se formarán salchichas pequeñas con las manos sobre la mesa; y enrollándolas así, se cuidará de cubrir ó sembrar la mesa con almendras partidas groseramente para que los fragmentos se unan al esterior de estas salchichas, que deben ser del grueso de un dedo; y despues se forman las guirnaldas de un tamaño regular, uniendo los dos estremos con agua: se colocan estas guirnaldas sobre un papel, y se mandan cocer en un horno con buen calor hasta que tomen el color dorado claro.

NUECES EN MAZAPAN.

Se toma un pedazo de pasta de ma-

zapan, se amasa con canela y un poco de *bol arménico* en polvos, pero muy poco de este último, porque la pasta no debe sobresalir en el color muy encendido: estando muy amasadas todas estas cosas se estiende la pasta con un rodillo de madera hasta que forme una hoja del grueso de medio dedo. Es preciso tener un molde de madera de peral, en el que se hallen grabadas dos conchas de nuez del tamaño natural con todas las venas y rizados, y estando estendida la pasta se corta en pedazos pequeños, poniendo uno en cada molde ó ahugero, y cuidando de polvorearlos con harina para que no se agarren á los moldes; se comprime despues la pasta con los dedos en la misma concha y cascara figurada de nuez para que se graben todas las señales en ella, cortando despues con un cuchillo lo que sobresalga del nivel del molde: en seguida se trastorna este sobre la mesa para que salgan las dos figuras, las que serán lo mismo que dos medias nueces, y se continúa esta operacion hasta tener hechas las nueces necesarias: se co-

locan despues por el lado plano sobre un papel, y se dejan secar por espacio de tres ó cuatro dias, metiéndolas en el horno, pasado este tiempo para que se puedan cocer; pero se advierte que no ha de ser por mas tiempo que un cuarto de hora, y cuidando muy particularmente de que no tenga el horno sino muy poco calor, porque esta especie de conchas se abririan y tomarian un calor casi negro. Mientras se hallan en el horno se cuece azucar con agua, en consistencia de jarave, y estando cocidas, se les dá un baño ó barniz con una brocha suave ó plumas de pichon antes de enfriarse, por el lado que figura la cáscara. y se las vuelve por unos minutos al horno para secar el barniz: se toma despues goma arábiga, que se habrá disuelto veinte y cuatro horas antes en un poco de agua, y llenando los cascarones de compota de manzanas, ó cualquiera otra fruta, se humedece el borde de los cascarones con dicha goma disuelta por medio de un pincel, y se traen las dos medias nueces, quedando tan perfectas que

parecerán naturales, teniendo al mismo tiempo un gusto muy esquisito, y pudiendo conservarse por mucho tiempo guardándolas en un parage seco.

SALCHICHONES DE MAZAPAN.

Se toma un cuarteron de chocolate, se pone sobre una plancha de hojadelata, y esta sobre fuego de carbon para ablandarle y derretirle, desliéndole en una cazuela con un poco de agua, y estando bien batido, se echa y se amasa con una libra de pasta de mazapan, añadiendo un poco de zándalo encarnado en polvo, media onza de canela y ocho clavos de especia bien pulverizado todo, ó si se quiere, igual cantidad de vainilla en lugar de la canela: bien amasada despues esta pasta con las manos se hará un rollo delgado, y se cortará en pedazos largos como salchichas. Se advierte que enrollando la pasta es preciso sembrar la mesa con almendras picadas para que se mezclen de trecho en trecho á las salchichas, lo que representará la grasa que tienen

las naturales: se ponen á secar por algunos dias sobre papel blanco, y despues se cuecen en el horno á un calor moderado nada mas para evitar se abran y se quemen.

CHORIZOS Y SALCHICHAS EN MAZAPAN.

Sobre diez y seis onzas de la pasta colorada indicada anteriormente se toman ocho de pasta blanca de mazapan, se cortan en tres pedazos desiguales cada una, mezclándolos despues: se deja conocer que la idea es de que las coloradas representan la carne, y las blancas la grasa de la salchicha: hecho esto, es preciso tener dispuestas unas tripas ó intestinos de puerco del mismo modo qne le usan los salchicheros para hacer las salchichas, y es necesario que no tengan grasa alguna, que estén secas y trasparentes: se mete esta pasta mezclada en el intestino, y se aprieta cuanto se pueda para que se pongan duras: en seguida se parten en salchichas ó chorizos de la longitud ordinaria, y del grueso proporcionado á las dos clases, frotándolas para que salgan iguales,

humedeciendo las manos para esta operacion con aceite de almendras dulces, y de este modo recibirán las salchichas un brillo escelente, semejante al que tienen las de carne, y lo que es mejor, tendrán un gusto esquisito, y podrán conservarse mucho tiempo.

JAMON DE MAZAPAN.

Se toman ocho libras de pasta de mazapan, y se amasan con una parte de azucar en polvo, la que se juzgue conveniente, advirtiendo que cuanto mas tiempo se trabaje, mas blanca se pondrá: se corta despues en dos partes desiguales, la una de cinco, y la otra de tres libras, onza mas ó menos, reservando esta última, del que hablaremos despues: se coge media onza de clavo de especia, lo mismo de canela, otro tanto del *bol arménico*, y se reduce todo á polvo impalpable: se amasa esto con el pedazo de pasta de las cinco libras, añadiendo una cantidad regular de zándalo colorado en polvo para dar al jamon un color natural: bien masado todo se le dá la forma de un jamon

ó pernil, y hecho esto se le hacen con un cuchillo varios cortes ó incisiones en medio de la pasta colorada para que represente la carne magra del jamon, metiendo en ellas pedacitos delgados de la pasta blanca que se ha reservado aparte para figurar en el interior las venas de tocino gordo; se afirma bien con las manos, y despues se estiende el resto de la pasta blanca á mano ó con rodillo de madera hasta quedarla ancha y del grueso de tres dedos: se humedece el esterior de la pasta colorada con un poco de agua, y se coloca encima la pasta blanca para figurar lo gordo del tocino: *se deja conocer que para imitar mas el natural es preciso poner el blanco progresivamente mas delgado hacia el codillo y los lados que en lo mas alto y por delante*: ahora vamos á tratar de la corteza, y para figurarla se toma un cuarteron de chocolate, se cuece en una cacerola con un poco de agua, como medio cuartillo escaso, se remueve bien hasta que se deje en consistencia muy espesa, y hecho esto se baña ó barniza la superficie del jamon con un pincel re-

petidas veces hasta que se forme una corteza bastante gruesa que figure del pernil, para lo que es preciso que el chocolate esté bien caliente, pues frio no sirve por ponerse al instante duro. Si se quiere aumentar el sabor delicioso del jamon se mezclará un poco de vainilla con el chocolate, y se sembrará la corteza con el almendrado triturado, imitando las raeduras de pan que ponen sobre las carnes los tocineros.

Este jamon es escelente, tanto por su hermoso aspecto, como por su sabor: se presenta entero en una mesa opulenta, y si es de pocas personas se puede poner tambien en partes, partido siempre á lo largo, colocando una lonja de estas en una fuente sobre una servilleta, como si fuese jamon verdadero cocido en dulce: no es aun conocido este plato en Francia, pero en Alemania es muy estimado, y se sirve en las fondas de lujo á los postres con los licores.

SANGUESAS ARTIFICIALES DE MAZAPAN.

Se toma una libra de mazapan, el

zumo de cuatro limones, cuatro onzas de zumo de sangüesa, y un poco de cochinilla: se mezcla muy bien todo revolviéndolo con una espátula de madera, y quedará húmeda la pasta á causa de sus fluidos que tiene; mas para ponerla firme, se toma una porcion de azucar triturada con dos puñados de harina, y se amasa todo junto, formando despues el rollo ú rollitos del grueso de un dedo; estos rollos ó barras se cortan en seguida en pequeños dados ó flechas delgadas, las que con la mano se harán bolitas redondas, sacándolas despues con el dedo una punta imitando á las sangüesas: concluida esta operacion se ponen en cápsulas ó cajitas de papel, y se guardan por ocho dias en un parage seco y caliente para que se sequen, y despues se echa medio cuartillo de jarabe, ó sea almibar, de sangüesa, en una cazuela ó lebrillo profundo, con un poco de cochinilla, y otro poco de azucar en polvo, los que, bien mezclados con una cuchara, se unen con dos puñados de las sangüesas ficticias, y tomando el lebrillo con las dos

manos se echan las sangüesas para que se mezclen y se cubran bien por todas partes con el dulce y color. Antes de hacer esta operacion es preciso moler una cantidad regular de azucar, no muy fina, pasarla por un cedazo de seda para separar el polvo, y despues se pone lo que ha quedado en el cedazo de seda en otro de crin, y lo que pase por este es lo que hace al caso para hacer lo siguiente: este polvo grueso (que se llama *granizo de azucar* en términos cultos del arte), se pone sobre un pliego de papel blanco, se estiende por todo él, y estando ya bañadas y cubiertas las sangüesas con el almibar colorado, se echarán sobre el azucar, y tomando el papel por las puntas se moverá con cuidado para bañarlas bien de azucar, quedando los granos agarrados del almibar; y concluida esta operacion se sorprenderá el mismo que lo ha hecho de ver tan perfecta semejanza de las sangüesas ficticias con las naturales: se sacan despues una por una suavemente con los dedos, de la hoja de papel del *granizo de azucar*, y se ponen en

otro pliego por algunos dias en un sitio caliente.

Estas sangüesas superficiales tienen un gusto singular, pero muy agradable, y se conservan por muchos años.

MAZAPAN NATURAL DE FONDO BLANCO.

Se toma una porcion de pasta de mazapan, se amasa sembrando un poco de azucar sobre la mesa, y despues se parten en pedazos, los que se estenderán con un rodillo de madera hasta poner la pasta del grueso de medio duro. Se forman, con el corta-pasta de que ya hemos hablado, figuras del tamaño conveniente, como rosas, estrellas, corazones, &c. &c, se cortan despues rayas ó bandas del ancho de un dedo; se humedecen los bordes de las figuras con un pincel mojado en agua, y se pone debajo la banda en forma de guarnicion: en seguida se coge un palito delgado, ó mas bien la hoja de una navaja, y se pican rayas en zetas ó grecas, poniéndolo despues á secar en parage

caliente por ocho dias, y á cocer en un fuego moderado, retirándolas del horno en el momento que se vean con los bordes un poco dorados: se cuece un poco de azucar en agua de flor de naranja, y estando aljofarada se rebozan los bordes de las figuras, y se vuelven al horno por algunos instantes para secarlos: despues se hace barniz blanco de azucar, segun el método indicado anteriormente: se rebozan las figuras por el fondo, y hecho esto se parten cáscaras de naranja dulces en tiras largas y estrechas, y acitron en forma de romboides ó cuadritos, interpolándolos con los filetes, figurando unas ramas en el fondo de las figuras y sobre el baño de azucar, mientras se halla húmedo; y al mismo tiempo se esparcen algunas de estas hojas figuradas de la naranja y del acitron en dulce: despues se toman algunas frutas dulces de buen color. como nueces verdes, mirabeles, cerezas, albaricoques &c. y se colocan con elegancia segun mejor parezca, metiendo aún en el horno los mazapanes por algunos instantes para secar el barniz y darle

brillo, y bañando ú barnizando la superficie de las bordaduras ó dibujos con cualquier almibar al sacarlos del horno para que agarren los bordes la gragea que se les pondrá por último para mayor adorno.

MAZAPAN NATURAL DE ROSA.

Si se quiere que el fondo sea colorado en lugar de blanco, se pondrá un poco de cochinilla en el barniz blanco y algunas gotas de esencia de rosas, advirtiendo tambien que al componer este barniz es preciso tomar agua de rosa por la de flor de naranja, por no hacer una discordancia en los olores.

PANES DE ESPECIAS.

Los panes de especias son entre las confituras en general, los que ocupan el primer lugar, tanto por su delicadeza, particularmente los que se llaman finos, cuanto por los beneficios que hacen tan considerables; y en la misma clase de panes de especias se distinguen

los de Holanda y Flandes, y despues de estos los de Dantzick y de Konisberg en Prusia, de donde se hacen remesas considerables á todos los paises.

PANES DE ESPECIAS DE HOLANDA Y DE FLANDES ENTRE FINOS.

Se toman seis libras de miel comun, se cuecen á un fuego vivo hasta que no espumen, y durante este tiempo se pasa por un tamiz una parte considerable de harina en una artesa; se hace un pocillo en medio de esta harina cernida, y se echa en él miel hirviendo, revolviéndola despues con una espátula grande, y continuando este trabajo hasta que la miel reducida ya á una pasta firme, no coja mas harina: hecho esto se estiende la pasta en toda la longitud de la artesa, y se la deja por un cuarto de hora para que se enfrie un poco: la noche antes del dia en que se haga esta operacion, se pondrá en infusion una cantidad como de tres onzas de potasa blanca con medio cuartillo de leche, dejándola reposar durante la noche: á la

mañana siguiente, despues de haber reposado la pasta al cuarto de hora, se la baña con la mano la superficie con toda la infusion de la potasa, y en seguida la amasará una persona robusta con ambas manos fuertemente, como amasan los panaderos su pan: despues será preciso tener moldes de pan de especias hechos de madera de peral en los que estarán grabados con bastante profundidad octágonos de diferentes tamaños para poder contener distintas cantidades de pasta desde el peso de ocho onzas hasta diez y seis: las formas para los panes de media libra abajo deben ser cuadradas y grabadas mas profundamente en los dos lados de la longitud que en medio, y la pasta se corta en diferentes pedazos: para los panes de especias de una libra se toman veinte y ocho onzas de pasta, para los de media libra catorce onzas, para los de cuatro onzas siete, y así á proporcion: se amasa sobre la mesa particularmente cada porcion de pasta, se frota con harina para que no se pegue al molde, y se pone despues en el que sea propor-

cionado á su peso, sacándolo en seguida, habiéndolo antes comprimido bien con las manos para que tome la forma: se colocan en una plancha de hojadelata todos seguidos, bañandola antes con aceite de oliva; se les quita á los panes despues con una brocha blanda las manchas de harina que pueden tener en la superficie los panes de especias, se meten en el horno, y se procura tenerlo con poco calor, es decir, que no sea muy flojo ni fuerte. Mientras están en el horno, se deshace un poco de cola de pescado en una cantidad suficiente de cerveza superior, y estando disuelta y cocidos los panes, se sacan y se bañan en la superficie con esta cola por medio de una brocha. Se toman despues unas almendras partidas, acitron y cáscaras de naranja confitada ó escarchadas, se cortan en cintas ó en hojas para figurar unas ramas, y se guarnecen con ellas los panes por cima estando aun calientes y húmedos. Se toma en seguida otra porcion de dulces de cáscara de naranja, se les quita con un cuchillo todo lo blanco, y se cuecen en agua por poco

tiempo, partiéndolas en pequeñitos pedazos, y estendiéndoles despues sobre la mesa: estando casi frios los panes de especias se separan con un cuchillo, se toman los mas grandes de media libra arriba, se ponen sobre las partículas de naranjas picadas las cintas ó rajas arriba mencionadas, de modo que se peguen unas á otras, y tendrán los panes una apariencia agradable como si estuvieran rellenos de cáscaras dulces de naranja: si se quiere se puede tambien poner acitron amasándolo picado muy menudo con la pasta.

PANES DE ESPECIAS DE LA PRIMERA CALIDAD.

Para hacer panes de especias de Holanda de la primera calidad se hace una pasta con la misma cantidad de ingredientes, bajo el mismo método que hemos dicho, y estando enteramente hecha la pasta, y amasada la infusion de potasa y de leche, se echarán sobre la pasta las especias siguientes: cuatro onzas de anís, dos de cilantro, otras

tantas de canela, y una onza de clavo de especia; todas estas cosas se reducirán á polvo impalpable, y despues se cortarán en tiras delgadas una libra de acitron y otra de cáscaras de naranja de dulce escarchado: se amasan con la pasta todas estas cosas, y se corta la pasta despues en pedazos de veinte onzas cada uno, pues cocidos no pesarán mas que una libra: se estiende con las manos cada porcion sobre la mesa para darles una forma cuadrada de la altura de dos ó tres dedos, se colocan uno tras de otro sobre una plancha de yerro untada con aceite de almendras dulces, y á los cuatro bordes se colocarán cuatro palitos ó cuñas de madera de roble contra los mismos panes de especias para impedir que se estiendan y se pongan mas delgados: hecho esto se moja una brocha en leche y se le dá un baño, se meten despues las planchas en el horno, se cuecen á un calor moderado hasta que levanten bastante y hayan tomado un calor dorado: mientras están en el horno se toma una porcion de almendras dulces, se pelan

segun el arte, se parten en dos, se cortan tambien en rajitas delgadas unas cáscaras de naranjas en dulce, y al sacar del horno los panes de especias se bañan un poco con una cocion de cola de pescado y cerveza, y al instante se guarnecen en toda la superficie (mientras dura fresco el barniz), poniendo á los cuatro lados los panes de especias con las almendras y el acitron elegantemente.

LOS MISMOS DE OTRO MODO.

Se toma una libra de regaliz, se cuece con dos azumbres y tres cuartillos de leche hasta que esta se disminuya la mitad, se pasa por un tamiz en una cacerola, se añaden seis libras de miel, con la que se hará cocer por espacio de un cuarto de hora; se echa despues en una artesa sobre una parte regular de harina, mezclándolo con una espátula fuerte y larga, haciendo tomar á la pasta toda la harina que pueda admitir, y hecho esto se estiende en la artesa para que se enfrie un poco: y en

seguida, pasado un rato, se echará sobre la pasta medio cuartillo de leche, en la que se habrán puesto en infusion la víspera tres onzas de la mejor potasa; se mezcla bien con la pasta, y despues se vuelve á amasar con las especias siguientes: dos onzas de canela, otras dos de cilantro, igual cantidad de anís, onza y media de clavo de especia, reducido todo á polvo muy fino, acitron y naranja en dulce seco, una libra de cada uno, y todo esto muy picado junto: bien mezclado esto con la pasta, se formará del mismo grueso y del mismo peso, cociéndolo precisamente de igual modo que la receta anterior, á escepcion de que en lugar de la cola se le dará un baño con leche al salir del horno guarneciéndolo con almendras y acitron como en la precedente.

SEGUNDA CALIDAD.

Cuando se omiten las especias y los aromas en esta pasta sin guarnecer la superficie con almendras ni acitron, entonces estos panes son de segunda calidad.

PANES DE ESPECIA DE ROTERDAM EN PASTILLAS.

En Roterdam y otros pueblos de Holanda se estiende esta última pasta sin especias con un rodillo hasta ponerla tan delgada como un duro, la parten en pastillas pequeñas del tamaño de una carta de baraja, se colocan despues en una plancha de yerro untada con aceite comun, y se cuecen á un calor moderado, y al sacarlas del horno se les dá un baño ú barniz de azucar cocida con agua de la flor de naranja en consistencia de un jarabe, y estando secos, se ponen de cuatro en cuatro en paquetes atando á cada uno en cruz con hilo.

PANES DE ESPECIAS COMUNES.

Para hacer los panes de especias comunes se cuecen tres libras de miel con cuatro onzas de agua por espacio de un cuarto de hora, y despues se echa todo sobre harina, segun está cociendo, mezclándolo bien, y haciendo que to-

me toda la harina que pueda admitir: se deja enfriar, y en seguida se le echan tres onzas de potasa, que se habrá puesto la víspera en infusion con medio cuartillo de leche, añadiéndole si se quiere un poco de anís en polvo: se amasa muy bien con las manos, y se estiende con un rodillo sobre una mesa polvoreada de harina: se hacen figuras pequeñas apoyando el corta-pasta, como hemos ya dicho otras veces, se colocan despues estas figuras en planchas de yerro untadas con aceite, y se cuecen en el horno, bañándolas con leche otra vez.

AVELLANAS DE PAN DE ESPECIA.

De la misma pasta se hacen tambien avellanas poniendo un poco mas de anís: se hace un rollo con las manos en forma de salchicha del grueso del dedo pequeño, se corta en dados ó fichas, se ponen sobre una plancha, se dejan reposar y secar estas avellanas por algunos dias en un parage caliente antes de meterlas en el horno, y despues de cortadas se separan las que se hayan unido.

OBSERVACIONES SOBRE LOS PANES DE ESPECIAS.

Es muy esencial amasar bien la pasta de los panes de especias, 1.º para hacerles tomar toda la harina posible; 2.º para que se reparta bien en la masa la infusion de la potasa, pues sin esto se elevaria demasiado la pasta en algunos parages, y nada en otros; todos los panes de especias, en general, escepto las avellanas, se deben bañar de leche con una brocha suave, antes de meterlas en el horno, y de este modo se limpiará, por decirlo así, y se hermoseará la superficie, tomando un aspecto escelente. Despues de cocidos se cogerá el color que se le quiere dar á dicha superficie, y se les bañará calientes con la cola de pescado deshecha con la cerveza, ó con leche; lo primero para que salgan muy dorados, y lo segundo para que sean un poco mas claros: se advierte que cuando se guarnezcan con el acitron y las almendras debe estar húmedo el barniz, pues de lo contrario no agarraria nada.

DE LAS OBRAS DE SARTEN Y CALDERO.

Se llaman *obras de sarten y caldero* las cosas tan apreciables que se hacen con azucar y á beneficio del cazo y de la sarten, como son por egemplo, todas las clases de dulces ó confituras de azucar, almíbares, frutas dulces, y en aguardiente, jaleas &c., y como el cocimiento y la clarificacion del azucar tienen tanta relacion con el método ó manejo que es necesario en la fabricacion de la mayor parte de estas obras, es preciso conocer las diferentes clases y grados que hay para cocer el azucar, y el medio de clarificarla perfectamente, y por aqui es por donde vamos á empezar.

DE LA CLARIFICACION Y COCIMIENTO DEL AZUCAR.

En primer lugar se deberá tener presente que por regla general se necesita media botella de agua de fuente ó de rio, y la cuarta parte de una clara de huevo bien batida para cada libra de azucar que se quiera clarificar; y para

hacernos entender mejor, estableceremos una dosis fija de azucar para que pueda seguirse un método seguro en todas sus partes.

CLARIFICACION DE AZUCAR.

Se empieza por tomar cuatro libras de azucar que se partirá en pedazos; despues se toma un cazo, se echa en él una clara de huevo, se deslie con un vaso de agua, cuidando de batirlo bien con una escobilla de mimbres ó de abedúl, se van añadiendo poco á poco dos botellas de agua, meneándolo bien siempre que se eche, y en concluyendo la incorporacion de toda el agua con la clara del huevo, y que tenga bastante espuma, se le echan las cuatro libras de azucar y se pone todo al fuego, cuidando de quitar la espuma (1) que se formará cociendo, y despues de algunos

(1) No se tirará la espuma como inútil, sino echarla en un plato, y labando el cazo y la espumadera con un vaso de agua despues de haber concluido, se echa este agua en el plato de la espuma, y se conserva para hacer de ella el uso que diremos mas adelante.

hervores subirá el azucar hasta pasar de los bordes del cazo; y para evitar que se vierta, se abatirá echando un poco de agua fria, lo que dará tiempo para espumarla. No se debe coger la espuma nunca estando cociendo el azucar, sino que se espera que suba, y despues de echar el agua fria, y en el momento de bajar se saca la espuma que forme: se añade cuatro veces el agua y se espuma otras tantas, hasta que se forme poca y casi blanca: entonces se retirará del fuego, se toma una servilleta, y humedeciéndola ligeramente, se estiende sobre la boca de una cazuela ó lebrillo, y se pasa por ella el azucar que resultará perfectamente clarificada.

COCIMIENTO DEL AZUCAR.

Despues de la clarificacion del azucar, es preciso darla el grado que se necesite, cociéndola segun el objeto para que se quiera: los artistas han inventado seis puntos con los que arreglan todas sus operaciones; y cuando quieren espresar estos diferentes grados que tie-

nen marcados para cocer el azucar, dicen: cocer el azucar para *bañado*, para *aljofarado*, para *soplado*, para *pluma*, para *escarchado*, y para *caramelo.*

AZUCAR BAÑADO.

Se deja conocer que el azucar está cocida ó bañada cuando despues de haber puesto una gota sobre el dedo pulgar, y habiendo unido el índice, se pueden separar de repente: si el azucar formase un hilo de un dedo al otro que se rompe al momento, entonces no cabe duda en que el azucar está ya en este punto del bañado; mas si la liga ó hilo que forma es casi imperceptible, no estará sino en el grado imperfecto de medio bañado: no hay necesidad de coger el azucar para esta prueba de la misma que estuviere cociendo, pues basta sumergir la espumadera en el cazo, y levantándole un poco, tomar la gota de lo que suelte, y basta esto para hacer la prueba

AZUCAR ALJOFARADA.

Se hace tomar algunos hervores á

nuestra azucar, y se hace el mismo ensayo, y si separando los dos dedos se estiende un poco el hilo que forma sin romperse, entonces se halla ya el azucar aljofarada; y se llama *grado superior*, cuando se estienden los dedos todo cuanto pueden estenderse sin romperse la liga de azucar: tambien se conoce el grado en la figura que hace cociendo, pues forma muchas perlas redondas que parecen ruedan las unas sobre las otras.

AZUCAR SOPLADO.

Despues de algunos hervores se sumerge la espumadera en el azucar, y descargándola un poco al sacarla, sacudiéndola sobre el borde del cazo, se sopla al traves de los ahugeros moviéndola de un lado á otro, y si sale como una bomba ó botella, se hallará en el grado, por lo que se llama *soplada*.

AZUCAR DE PLUMA.

Si se deja cocer el azucar hasta ver, en lugar de perlas una especie de bote-

llitas, que despues de elevarse, se revientan al instante y dejan mucho humo, entonces se halla ya el azucar en el grado de pluma: despues se mete la espumadera en medio del cazo, y se saca con fuerza echando el azucar al aire, y si el azucar toma la forma de hilos volantes se halla en grado superior.

AZUCAR ESCARCHADA.

Para conocer si el azucar está en punto de escarchado es preciso tomar un vaso lleno de agua fresca, se mete en ella un dedo, y despues en el azucar hirviendo, retirándolo al momento para volverle á meter en el vaso de agua fria: si entonces se quiebra el azucar haciendo ruido estregándola entre los dedos, será la prueba de estar ya en punto de escarchado.

AZUCAR DE CARAMELO.

El azucar cocida al escarchado se pega siempre como la pez poniéndola entre los dientes, pero para estar en el grado de caramelo necesita quebrarse

entre los dientes sin pegarse; este punto ó grado de caramelo es dificil de lograrse, pues con el mas leve descuido está el azucar espuesta á quemarse, y despues no sirve para nada; por lo que es preciso tener mucho duidado, y repetir frecuentemente el ensayo entre los dientes, y cuando ya no se pegue á ellos, debe considerarse concluida la operacion.

CONSERVACIONES PARA COCER EL AZUCAR.

Es muy esencial saber que despues de la clarificacion no se debe dejar la espumadera en el cazo, ni despues de haber sacado toda la espuma, ni tampoco menear el azucar, porque al momento moriria, es decir que disminuiria sensiblemente: es preciso tener tambien presente que el azucar que se cuece al *escarchado* y al *caramelo* particularmente, sube y baja siempre, y al caer se advertirá que ha dejado sus señales á los lados y en los bordes del cazo, lo que quemándose con el calor echará facilmente á perder la masa de

azucar inutilizándola enteramente; y para evitar este accidente es preciso tener preparada á mano una cazuela llena de agua fria con una esponja, y lavar con ella el interior del cazo ó perol con mucha limpieza siempre que baje el azucar, para que cuando vuelva á subir no halle las señales que dejó.

Habiendo adquirido un conocimiento exacto de la clarificacion y de los diferentes grados ó puntos en que debe cocerse el azucar, podemos ya dar principio á la esplicacion de toda clase de obras de esta clase.

CHOCHOS Ó CONFITES DE LIMON.

Se toman dos libras de azucar de pilon, se clarifica en un perol ó cazo, y se cuece hasta el grado llamado de caramelo, y antes de llegar á este punto se rae la cáscara amarilla anterior de un buen limon, y se echa en el azucar; mientras cuece se derrite en una pequeña cacerola un poco de manteca, se espuma, y se echa limpia y clara en cualquier taza, se toma con una cucharita de café un poco de esta manteca, y se

frota con la mano la superficie de una plancha de mármol, siendo muy esencial que la manteca no tenga sal ni humedad, por cuyo motivo aconsejamos el colocarla antes, porque si se olvida esta precaucion se pegará al mármol el azucar, y no será posible arrancarla de ningun modo. Luego que se halle cocida en punto de caramelo, se echa sobre el tablero de mármol, se toma una espada y cogiéndola por ambos lados, se imprimirán las líneas con ella dándolas la distancia de una pulgada de una á otra, y despues se atraviesan del mismo modo, á fin de formar pastillas pequeñas de una pulgada cuadrada; pero es preciso hacer operacion lo mas pronto posible antes que el azucar se enfrie. En seguida se pasa la espada entre el mármol y la pasta para separarla, y se pone sobre unos pliegos de papel, y estando enteramente fria se envuelve cada pastilla en un papel.

PASTILLAS DE CHOCOLATE.

Los dulces ó pastillas de choclate se hacen como los anteriores, á escepcion

de que en lugar de limon se tomará para cada dos libras de azucar un cuarteron de chocolate: este se tiene en un plato al fuego para que se ablande, y se le echan algunas cucharadas del almibar, que debrá estar en el punto *aljofarado*, desliéndolo bien para reducirlo á pasta disuelta, echándolo despues en el perol del azucar para cocerlo todo junto hasta el punto de *caramelo*: el resto de la operacion es lo mismo que en la precedente.

PASTILLAS EN GENERAL.

Para hacer pastillas es preciso tener 1.º una cacerola pequeña de cobre de la cabida de media azumbre escasa, procurando que su circunferencia no sea muy ancha, y que al lado derecho tenga un pico puntiagudo así como deberá tener igualmente un mango de madera bastante largo para tenerla cómodamente: á mas de esto es preciso tener dos palos de madera, el uno torneado, de la longitud de un brazo y del grueso de cuatro dedos, llamado en

los términos del arte=*palo de tabletas*; y el otro del grueso de un dedo, y largo de dos, pero á la punta muy puntiagudo, para paderlo ajustar exáctamente en el pico de la cacerola, el cual se llama=*palo de escurrir*. Es necesario tambien tener seis ú ocho platinas de hojadelata del tamaño cada una de un pliego de papel, y despues de hacer de ellas se lavarán muy bien siempre para preservarlas del moho.

PASTILLAS FINAS Y BLANCAS DE FLOR DE NARANJA.

Cuando se quieran hacer pastillas se toman dos libras de azucar de pilon reducida á polvo impalpable, se pasa por un tamiz de seda sobre un pliego de papel grande de marca, se echan seis cucharadas de esta azucar en la cacerola de nariz y mango que hemos dicho anteriormente, se le echa por cima un poco de agua de flor de naranja, despues de mezclado todo muy bien á fuerza de batirlo con el palo de tabletas, debiendo estar bien desleido para

que corra fácilmente por dicho palo, pero que no esté muy claro, porque en este caso es preciso añadir mas azucar.

Hecho esto se pone la cacerola sobre una estufilla llena de carbon dejándola cocer y removiéndola siempre hasta que empiece á hervir, á cuyo tiempo se retira del fuego, echándole despues otras dos cucharadas de azucar removiéndolo bien con el mismo palo de tabletas; en seguida se limpia este, y se coge en su lugar el otro que llamamos palo de escurrir, teniendo con la mano izquierda la cacerola sobre una plancha de hojadelata: se empieza á tocar en el pico de la cacerola y sobre el azucar con la punta del palo, de suerte que caiga sobre la plancha la pasta gota á gota nada mas cada vez que la cacerola reciba un golpe: esta maniobra es algo dificil, pero con un poco de ejercicio lo hará cualquiera fácilmente: estando ya llena la plancha se pone la cacerola al fuego despues de haberla echado azucar y agua de flor de naranja: se revuelve bien con el palo de tabletas, y se repite la operacion hasta tener bas-

tantes pastillas ó tabletas blancas; y estando frias y duras se quitan de las planchas con la mano para guardarlas en cajas cubiertas con papel y en parage seco.

PASTILLAS DE ROSA.

Para hacer pastillas coloradas se toma una cierta cantidad de azafran rumí encarnado, un pedacito de alumbre calcinado, se hacen cocer en una cantidad suficiente de agua hasta que tome bien el color del azafran, pasando esta cocion despues por el filtro, ó por un lienzo bien tupido: se echan en seguida en la cacerola de nariz seis cucharadas de azucar, se deslien con el agua encarnada, y revolviéndolo bastante se pone despues al fuego, añadiéndole dos cucharadas de azucar cuando empiece á hervir: se bate aun mas, y por último se perfuma con algunas gotas de esencia de rosas, formando las pastillas como las precedentes.

PASTILLAS AZULES DE VIOLETA.

Se toma una cierta cantidad de ja-

rabe ó almibar de violeta, se mezcla con igual porcion de agua comun en lugar de la flor de naranja, y se sigue en todo el mismo método indicado anteriormente para las pastillas blancas: se perfuma despues con aceite de violetas si se quiere dar un olor subido, pero no hay una necesidad, pues basta con el jarabe violado.

PASTILLAS AMARILLAS DE CEDRO Y DE BERGAMOTA.

Las pastillas amarillas se hacen por el mismo método con una cocion de azafran pasado por filtro ó por un lienzo, y se perfuma con algunas gotas de esencia de cedro ó de bergamota á eleccion.

Segun este método se pueden hacer pastillas de todos colores, dándoles el olor conveniente á su color.

PASTILLAS COMUNES.

Para las pastillas comunes se tomarán doce onzas de azucar comun, y cuatro de polvo, omitiendo los perfumes; pero si se quisiesen hacer tan buenas

como las finas, se dejarán mucho mas tiempo al fuego y se pondrán pegajosas.

GRAGEAS Ó CONFITURAS CUBIERTAS.

Esta especie de confituras necesitan ciertos utensilios, cuidados, precauciones, y sobre todo mucha inteligencia, sin lo cual sería imposible poder esplicar con exactitud lo que debe hacerse para componerlas; y por lo tanto vamos á describir con toda la claridad posible lo que conviene hacer y tener en semejantes maniobras.

DE LOS UTENSILIOS PARA ESTA OPERACION

Para hacer esta especie de confituras es preciso tener 1.° un cazo, cuya circunferencia sea grande, pero que el borde no esceda de la altura de nueve pulgadas, y su fondo liso y llano, es decir que no debe ser mas profundo en medio que á los lados, y tener á los lados y en medio de tres asas de hierro, la del medio de seis pulgadas de circunferencia, y las de los lados de un pie de circunferencia para colgarla del te-

cho del laboratorio con una polea movible á todos lados, de suerte que el cazo ó caldera se sostenga en el aire como una balanza sobre el fuego, quitándola el corchete ó gancho de un lado cuando se quiera separar: 2.° bajo de este cazo, caldera, ó perol de la figura de una sarten grande se tendrá un horno de viento, es decir una hornilla grande en proporcion, portátil con cuatro pies, y dos puertecillas, la grande para introducir el carbon, y la chica para facilitar la comunicacion del aire: en defecto de esta hornilla se puede hacer uso de una grande de cocina, pero es preciso que el ahugero del fuego tenga lo menos pie y medio cuadrado sobre uno de profundidad para poder introducir mucho carbon encendido: el perol debe estar suspendido cerca de la hornilla para aprovechar todo el calor, sin correr riesgo alguno de trastornar la hornilla cuando se mueve el perol á todos lados, y tiene bastante con cuatro dedos que haya de distancia de uno á otro: sin embargo, no hay necesidad de todo este aparato

sino para confitar ó bañar almendras, el anís del cilantro, la cubeba, y la gragea: en cuanto á las otras semillas, por egemplo, el hinojo, el comino, el anís &c. se puede usar de un aparato mas sencillo, tomando un tonel de cuatro ó cinco pies de altura sin fondos, en cuyo centro se colocará una hornilla con una altura regular, de suerte que el fuego toque al suelo del perol que estará colocado sobre la boca superior del tonel, cuidando de que la circunferencia sea proporcionada á la del perol para que entre un poco en la boca del tonel, y hechos todos estos preparativos vamos á empezar con las recetas de esta clase.

ALMENDRAS BLANCAS FINAS.

Hay dos clases de almendras azucaradas, las finas y las comunes: para las finas se escogen dulces las mejores y mas gordas en la cantidad que fuere necesaria, se laban con agua fria, y se dejan secar en un cedazo por espacio de veinte y cuatro horas: á la mañana siguiente se pesan las almendras, y pa-

ra cada libra se toman tres de azucar, se clarifican segun el método que hemos prevenido, se cuecen hasta el punto del *bañado*, y se dejan enfriar un poco: se llena de fuego de carbon la hornilla, se cuelga ó suspende el perol, y se tiene á mano derecha una estufita con algunos carbones y encima el cacito de la confitura con el almibar y una cuchara grande de sopa ó potage, conservándolo de este modo caliente todo el tiempo que dure la operacion, pero sin hervir, de suerte que se puedan meter los dedos sin quemarse: á la izquierda de la hornilla grande se tendrá una mesa en la que para cada libra de almendras habrá media de polvos y otra media de harina de flor cernida, ambas muy bien mezcladas: hecho todo esto se ponen las almendras en el perol grande, se les echan dos cucharadas grandes del jarabe ó almibar, y se revuelve todo con la mano izquierda de modo que las almendras se humedezcan bien con el referido jarabe: en seguida se toman con la derecha algunos puñados de harina y de polvos que se sem-

brarán sobre las almendras: se revuelven bien con la mano izquierda para que se mezclen las almendras y demas; se mece ó menea el perol, y tomándole por el asa pequeña de la derecha se pone en el suelo, de modo que á consecuencia de estos movimientos caigan mezcladas las almendras por todos lados, continuando meneándolas hasta que se sequen: se rocían con algunas cucharadas de jarabe, y despues de mezclarlas, se les echan algunos puñados de harina fina tamizada, removiéndolo bien como anteriormente; y estando secas otra vez se rociarán una tercera, repitiendo así esta misma operacion hasta que se vea que las almendras están bien bañadas y bastante grandes. Se les dá últimamente otro baño de jarabe sin echarlas polvos ni harina, y estando secas y bien revueltas, se retiran del perol para secarlas en el cedazo perfectamente, donde se dejarán por algun tiempo en parage caliente, y despues se guardarán para servirlas cuando sea menester. Las cubebas se bañan del mismo modo.

ALMENDRAS BLANCAS COMUNES.

Para hacer las almendras blancas comunes se toman almendras dulces de una clase inferior y pequeñas, harina sin polvo, y azucar de la calidad inferior, que no hay necesidad de clarificar, y si se quiere se mezclan las raspaduras del perol con la harina: por lo demas, el método es el mismo que en las almendras finas.

GRANOS DE CILANTRO AZUCARADOS Ó TARROS DE AZUCAR.

Se toma una libra de granos de cilantro, y una cantidad grande de harina, que siempre será inferior á la que se tome para las almendras, y no es necesario que el azucar sea clarificada; en lo demas se sigue el método indicado para las almendras blancas, á escepcion de que los dos ó tres baños últimos se harán con polvos finos en lugar de la harina para que los granos salgan mas blancos; y hecho todo esto se ponen en el tamiz por ocho dias para que se sequen en un parage caliente.

ANISES Ó GRANOS DE CILANTRO DULCES Y FRISADOS.

Si se quieren frisar en azucar los granos de cilantro es preciso tener una especie de embudo de hojadelata que tenga cerca de tres cuartas partes de un pie de largo, y un pie de circunferencia: el cañon que tendrá enmedio no debe ser mas grueso que una pluma de escribir por arriba, y en los bordes del embudo habrá á cada lado dos argollitas, por las que se pasará un cordoncito anudándolo en ellas, y en medio de este cordon que debe retorcerse lo mismo que la cuerda de una sierra, se mete un palo de la longitud de un pie y del grueso del dedo pequeño; este palo debe ser puntiagudo para poder entrar fácilmente en el cañon del embudo sin taparle.

Esto se entenderá mejor leyendo con atencion lo que diremos despues sobre el uso de este embudo. Se retuerce la doble cuerda de que hemos hablado hasta ponerla bien tirante, se pasa en

seguida la punta del palo y se introducirá interiormente por el cañon, de manera que salga por la punta: la cuerda debe estar muy tirante, de suerte que sujete el palo para que no se mueva ni caiga mas que lo que se crea necesario: y la punta no deberá nunca salir mas del cañon que una pulgada; á mas de esto, el embudo tendrá cuatro anillos diametralmente opuestos con otros tantos cordones iguales los que se anudarán juntos poniéndoles otra anilla al remate: despues se atraviesa una cuerda á cierta altura asegurándola con dos clavos diametralmente opuestos, advirtiendo que esta cuerda debe sostener en el aire el embudo por medio de los cordones que sostienen el perol grande, de modo que banvoleando el perol no toque en la cuerda diagonal: estando así todo preparado, se echará el fuego en la grande hornilla teniendo colocado ya el perol, y se echan en él los granos bañados del cilantro que se han secado por espacio de ocho dias; entretanto se cocerá una cantidad de azucar hasta el punto aljofarado, y estando un

poco fria, se llena el embudo (que tendrá puesto el palo, preparado como hemos dicho) con este almibar, cuando se vea que los granos empiezan á calentarse en el gran perol, cuidando de tener el embudo sobre el mismo perol para que no se vierta nada. Se observará el almibar que sale del cañon, y si sale muy grueso el caño del almibar se apretará un poco mas el palo, y sino cayere mas que á gotas lentamente se levantará el palo un poco hasta que salga en gotas precipitadas de la misma punta del palo; y estando bien colocado el embudo se moverá suavemente el perol á derecha é izquierda para que el almibar caiga sobre todos los granos y que estos den vueltas unos con otros. Se tendrá mucho cuidado en mover suavemente el perol, pues de lo contrario perderán los granos el baño que tenian en vez de tomar el que se les quiere dar, y segun se vaya desocupando el embudo se irá rellenando para que no pare la operacion, procurando echarle siempre caliente el almibar; y cuando se vea que los granos estan bien bañados

se cesa de trabajar, echándolos en cedacillos, y poniéndolos por algunos dias en parage caliente.

GRANOS Ó ANISES AZUCARADOS DE DIFERENTES COLORES.

Es costumbre dar varios colores á estos granos para que tengan mejor aspecto, sean de la clase que fuesen, y al efecto se parten en dos cantidades iguales; la una queda blanca, porque si hubiese menos granos blancos en la totalidad, tendria el color una apariencia triste, en vez de que la multiplicidad de los blancos mezclados con otros colores, vivifican mucho el todo: bajo este supuesto se reserva la mitad de blancos, y la otra mitad destinada para los colores, se partirá en cuatro porciones iguales para teñirlos de rosa, azul, amarillo y verde, cuidando de pesarlas todas: hecho esto, se hecha en un perol pequeño de confituras una cucharadita de las de café llena de bermellon, se revuelve con dos cucharadas del mismo almibar, y se echa despues una par-

te de los granos: se toma el perol por las dos asas, se revuelven bien los granos, y quedarán todos encarnados, y si no quedasen bien bañados se añadirá otro poco de color. Se cuidará muy particularmente de no echar mucha humedad porque todos se derretirian y se echarian á perder, ni tampoco se les revolverá con mucha fuerza, porque perderán el baño: cubiertos todos perfectamente con el color se echarán en un tamiz sobre un pliego de papel, donde se dejarán algunos dias en parage caliente para que se sequen.

GRANOS AZULES.

Se deshace un poco de añil en una taza de agua, y cuando esta haya tomado un calor azul obscuro se echa en un perol bien limpio, se añaden los granos de otra cuarta parte destinada para este color, y se bañan del mismo modo que los precedentes.

GRANOS VIOLETAS.

No hay necesidad de tirar el agua con que se haya lavado el perol del

color bermellon, pues añadiendo un poco de añil se logrará hacer un color hermoso de violeta, con el cual puede teñir otra parte de los granos.

SEMILLAS Ó GRANOS AMARILLOS.

Para teñir otra parte de semillas ó granos de frutas, ya bañados como hemos dicho, en color amarillo, se pone en infusion un poco de azafran, y veinte y cuatro horas despues se pasa esta infusion por un lienzo esprimiéndolo bastante, y se dará facilmente el color á los granos con la misma precaucion que hemos prevenido en las anteriores recetas.

SEMILLAS VERDES.

En el mismo perol del bermellon, despues de haber bañado los granos que hayan de ponerse colorados, se echa sin lavarlo la tintura azul que se juzgue necesaria para dar el tinte mas ó menos verde, segun se quiera: sobre esto se echan los granos, y se hace con ellos la misma operacion. Teñidas todas las partes de estos diferentes colores y

bien secos los granos, se mezclan con los blancos, y se admirarán con la vista hermosa que forman.

CANELA FINA AZUCARADA.

Se toma un cuarteron de canela fina en cañas, se ponen enteras en infusion de agua por doce horas al menos para ablandarlas, y pasado este tiempo se partirá en pedazos sobre un papel ó un tamiz, poniéndolas á secar por espacio de muchos dias en parage caliente, y estando perfectamente secas y duras, se cuece una porcion de azucar fina en agua hasta el grado superior *aljofarado*, se pone este almibar sobre una copa pequeña de lumbre junto á la estufa grande, y se tendrá á mano una porcion de polvos finos: se echa en el perol grande la canela, y se baña de azucar segun hemos prevenido para las almendras finas hasta que los palos de canela se engruesen, procurando dar á los que se quieran garapiñar, un baño menos grueso que á los que hayan de quedar lisos, y la canela fina no se teñirá nun-

ca para distinguirla de la comun, de la que he aquí á continuacion su receta; sin que nos quede otra cosa que prevenir que el no olvidarse de raspar y limpiar bien el perol de la corteza que habrá formado, pues de lo contrario se podrá facilmente quemar y perderse todo lo hecho: esta corteza que se raspa del perol, se machaca muy bien en el mortero de mármol, se pasa por tamiz, y se puede emplear despues útilmente en la canela comun, de que vamos á tratar.

CANELA COMUN CONFITADA.

Se toma un cuarteron de goma tragacanta, se echa en infusion en otro tanto de agua, cuanta sea necesaria para cubrirla, y á la mañana siguiente se echa esta infusion en un mortero, se revuelve bien con la mano ó el majadero, y cuanto mas se batiere resultará cada vez mas blanca; pasado un cuarto de hora se echan con esto las raspaduras del perol, tamizadas segun hemos dicho, y poco á poco se le van aña-

diendo dos ó tres libras de harina: se incorpora todo en la goma tragacanta con el mismo majadero ó mano del almirez, y á mas de esto una cucharada de canela en polvo: para facilitar la mezcla de las tres libras de harina en la pasta, no hay mas que humedecerla de cuando en cuando con algunos vasos de agua, por cuyo medio se puede hacer entrar toda la harina que se quiera, pero no por eso se podrá pasar de cinco libras, porque la pasta entonces perderia toda su elasticidad; se saca, pues, del mortero, se pone sobre la mesa y se amasa un poco con las manos, despues se estiende con un rodillo en hojas muy delgadas como del grueso de un duro, todo lo mas; se parten en pequeñas rebanadas de la longitud cada una de una pulgada, y del grueso de una paja, es decir del mismo largo y grueso que se hicieron los palitos de canela natural en la receta anterior; se ponen sobre un papel ó en cedacillos para que se sequen en parage caliente por algunos dias, y despues de bien secos se cuece una porcion de azucar co-

mo hasta la consistencia de almibar aljofarado sin clarificar: se pone sobre una estufilla al lado de la grande, que estará suspendida y preparada como hemos dicho hablando de las almendras; se echan en la hornilla grande los pedazos de canela ó astillas, y se bañará con harina comun en vez de almidon, dándolas con él solamente los dos últimos baños para que resulten mas blancas; teniendo presente que á los palos de canela que se quiera garapiñar no deben llevar tantos baños ó capas de azucar como los que hayan de quedar lisos ó bañados solamente: concluida esta primera operacion se ponen á secar por algunos dias, y despues se garapiñan y colorean como los granos de cilantro.

ALMENDRAS COMUNES DE COLOR.

Las almendras comunes se pueden garapiñar y dar de color lo mismo que á los granos de cilantro, advirtiendo que las almendras finas no deben garapiñarse ni colorearse, sino dejarlas siempre con su blanco.

Utensilios que se necesitan para confitarlas.

Para confitar las semillas, como el anís, el hinojo y el comino, no se necesita un aparato tan complicado como para las almendras &c., y basta tener un tonel desfondado de la altura de una mesa: se pone dentro de él una estufa grande llena de fuego de carbon, y encima un perol de hacer confituras, es decir, chato ó plano como las tarteras, que no sea tan grande como el de las almendras, pero de una capacidad suficiente para poder trabajar y confitar una cantidad regular de semillas de de una vez. Estas semillas, sean de la especie que fueren, se deben escoger para separar todos los cuerpos estraños que tengan, lavarlas en agua fria, esprimirlas, y ponerlas á secar en un tamiz.

SEMILLAS CONFITADAS.

Se cuece una cantidad de azucar hasta el punto de *bañado*, sobre un fuego

no muy fuerte de carbon, junto al tonel indicado para que esté siempre caliente sin hervir, y al otro lado se tendrá á prevencion una porcion de almidon fino: preparado esto, y puesto el fuego dentro del tonel, se echa en el perol la semilla que se quiera confitar, y cuando empiece á calentarse se rociará con dos cucharadas grandes del almibar que se á preparado de antemano, revolviéndola con la mano para que se humedezca bien con él, y despues se polvorea con dos puñados de almidon, moviéndole siempre con la otra mano para blanquearla bien: seco el primer baño se rociará segunda vez con dos cucharadas de almibar la semilla, y despues se polvoreará con otros dos puñados de almidon, continuando de este modo y con esta alternativa el almidon y el jarabe hasta que se vea tiene los baños suficientes, sin dejarlo de mover contínuamente, y acabar con el baño del jarabe ó almibar solamente; y concluida esta operacion, se ponen á secar en el mismo perol, de donde se saca la semilla para ponerla en el ta-

miz á secar perfectamente por espacio de algunos dias en un parage caliente, y se guardan por último en vasijas de vidrio ó cristal.

CONFITES MENUDOS.

Los granos de la adormidera, llamados antiguamente *incomparables* se hacen del mismo modo, y para teñirlos de todos colores se observará el orden y método prevenido para dar color á los granos ó semillas del cilantro.

ALMENDRAS TOSTADAS Y GARAPIÑADAS.

Se toma una libra de almendras buenas escogidas, se lavan en agua fria, se esprimen, se secan en un tamiz, se echa entre tanto una libra de azucar en un perol de hacer confitura, se cuece con tres cuartillos de agua, sin espumarlo, hasta el grado de *soplado*, se echan despues las almendras y se mezclan en el azucar con una espátula de madera, continuando removiéndolo sobre el fuego hasta que el azucar se haya embebido en ellas, es decir, que no

haya casi fluido en el perol, y que empiece á secarse el azucar unida ya á las almendras: al momento que estas empiecen á crugir se quita el perol del fuego teniéndole con la mano izquierda en una direccion oblicua sobre la mesa, se continúa mezclando el almibar y las almendras suavemente con la espátula por algunos minutos, y disminuyendo un poco las brasas se vuelve á poner al fuego el perol en una posicion oblicua, es decir que no se pondrá sobre la accion del calor el fondo sino el borde, de modo que á beneficio de esta inclinacion se derretirá y correrá el azucar que se halle en el fondo del perol sobre el borde donde estarán las almendras: se deja el perol en esta posicion por algunos minutos para que el azucar empiece á quemarse un poco, se toma la espátula y se echa sobre las almendras el azucar que caiga sobre el borde del perol, y continuando esta maniobra, se le irá dando vueltas á toda su circunferencia, resultando despues de algunas vueltas que todo el azucar se habrá unido y secado sobre las almendras: se re-

tira el perol del fuego, se dejan enfriar las almendras, y despues se guardan en vasijas de vidrio ó cristal.

GARAPIÑAS DE CANELA.

Si se quieren hacer mas delicadas se les echará por cima una cucharada de canela en polvo al momento que empieza á crugir; y el azucar pegado de los bordes del perol y de la espátula puede recogerse y servir para confitar los dulces morenos.

FLORES DE AZAHAR GARAPIÑADAS.

Se toma la cantidad que se quiere de flores de azahar, se quita con unas tigeras todo lo verde y todo lo amarillo, se pesan las flores de azahar blancas, y para cada libra se toman dos y media de azucar de pilon: se cuece con una azumbre escasa de agua en un perol de confitería, se espuma, y estando en el punto de *pluma*, se echan las flores de azahar: se mueven sin cesar con la espátula, pero suavemente, hasta que desaparezca toda la humedad, y ya se ha

pegado todo el azucar á las flores con igualdad: entonces se quita del fuego el perol, y se revuelve aun por algun tiempo hasta enfriarse; y en caso de que el azucar no se haya secado completamente sobre las mismas flores de azahar, se pondrá otra vez el perol al fuego por algunos minutos, removiéndolo sin cesar hasta lograr el objeto: en seguida se dejan enfriar las flores, y se guardan en vasijas de vidrio en parage seco.

El azucar que quedare pegado al perol y á la espátula despues de la operacion, se puede raer y echarlo en el azucar que haya de servir para hacer almendras garapiñadas.

CONFITES SUPERFINOS.

Para hacer confites superfinos se tomará un cuarteron de goma tragacanta de la mejor calidad, se pone en una cazuela se le echa media azumbre de agua fria, se cubre la cazuela y se deja la goma en infusion por espacio de veinte y cuatro horas solamente, y no mas, sobre todo en verano, pues la fermen-

racion lo echaria á perder: á la mañana siguiente se toma un lienzo algo grueso y tupido, largo de dos pies, y ancho de tres cuartas partes de un pie: se pone en medio una parte de la goma, se dobla despues este lienzo á lo largo con tres dobleces, de manera que la goma quede bien envuelta; tomarán este lienzo así enrollado dos personas y le torcerán con toda su fuerza cada uno por el lado opuesto, como se tuerce un paño lavado; á consecuencia de esta maniobra atravesará el lienzo la goma mas pura, y se irá cogiendo con un cuchillo poco á poco y poniéndola en un vaso; despues se desenvolverá el lienzo y se echará tambien lo que haya quedado: se toma otra porcion de goma, y se hace con ella la misma operacion, continuándola hasta concluir toda la goma tragacanta; póngase despues toda en un mortero de mármol, y removiendolo bastante tiempo con la mano ó majadero, lo menos por espacio de media hora, se añade una libra de azucar de pilon molida y tamizada, se incorpora en la goma, y se echa en

una mesa, pues ya estará como una pasta medianamente compacta. Se divide en cinco porciones iguales, las que se destinarán para teñirlas de colorado, azul, amarillo y verde, y la quinta se dejará en blanco: antes de teñirlas se amasará separadamente cada pedazo con libra y media de azucar de pilon reducida á polvo impalpable, y pasada por un tamiz de seda; y para mezclar tanta azucar con la masa se majará de cuando en cuando en agua: hecho esto se procederá á dar el tinte de cada porcion como sigue: se deslie en agua un poco de cochinilla, se mete y se saca diferentes veces en ella uno de los pedazos de pasta, se perfuma despues con agua de rosas, y algunas gotas de esencia de lo mismo, se incorporan bien el color y el olor amasando bien la pasta, con el azucar; se pone á un lado esta porcion colorada, se toma otra, se hace la misma operacion con ella en la tintura de añil, se perfuma con aceite de violetas, y se amasa lo mismo que la anterior: el tercero se sumerge varias veces en la infusion de azafran pa-

sada por un lienzo, y se perfuma con algunas gotas de esencia de cedro; y la cuarta porcion se tiñe de verde mezclando al intento un poco de la tintura de azafran con la del añil, y se observarán despues las mismas reglas que se han prevenido para las anteriores, dándola el olor con algunas gotas de esencia de bergamota: la porcion blanca se mojará solamente en agua de flores de naranja y se añadirán algunas gotas de esencia de azahar. Se puede teñir otro pedazo con un poco de chocolate deshecho al fuego, y se amasa con la pasta, teniendo cuidado de perfumarla con vainilla, y estoraque en polvo.

CONFITES SUPERFINOS LLAMADOS NATURALES.

Preparada la pasta tragacanta, como hemos dicho anteriormente, se harán de ellas figuras y bagatelas de capricho de todos géneros: por ejemplo, de la pasta blanca se hacen huevos de golondrina y de paloma, bolitas, rabanitos, poniendoles la cabeza en pasta verde

para imitar la verdura; de la pasta amarilla se hacen manzanas, peras, albaricoques, garbanzos, granos de cebada, lentejas, zanahorias &c. del azul se hacen ciruelas &c., todas estas cosas no deben ser de mas grueso que un garbanzo poco mas, y se les dá la forma poniendo la pasta en el hueco de la mano izquierda, y moldeándola con la punta del dedo índice de la derecha, procurando imitar la naturaleza en su forma y color: es preciso tambien tener media docena de cápsulas ó cajetas de papel en las que se irán echando las piezas que se hagan de cada especie; y paras que estas frutas imiten mas la naturaleza, se cortan unos rabos de cerezas por la mitad, y se colocan en las peras y manzanas estando húmedas, de modo que se hallen las coronas abajo y los rabos arriba, pero á las ciruelas se les pondrán solamente los rabos sin coronilla: hecho esto, se trata de colorear las mejillas á las manzanas, peras y albaricoques, y al efecto se toma un poco de polvo de cinabrio ó sea bermellon, se toca en él una brocha suave,

se echa el aliento á un lado de cada manzana, pera ó albaricoque para humedecerlos un poco, se pasa ligeramente la brocha con el bermellon, y quedarán estampadas unas carrilleras como las naturales: si se tiene de la pasta de chocolate se pueden hacer granos de café tostados del tamaño natural, criadillas de tierra, setas &c. A mas de todos estos objetos se pueden hacer salchichones pequeñitos, caracoles, sombreros, y en fin todas las bagatelas que se aprenderán á hacer fácilmente con el uso: se tendrá presente que si la pasta se pone seca y áspera es preciso humedecerla con agua, y amasarla con azucar para que vuelva á tomar su primera elasticidad. Estando hechas estas frutas se ponen en cápsulas de papel por algunos dias, y se guardan en un parage caliente para secarlas y endurecerlas.

CONFITURAS DE PASTILLAGE.

De la misma pasta fina se hacen *pastillages*, que son tabletas cuadradas del tamaño de medallones peque-

de caramelo, y durante este tiempo se preparan muchas cápsulas ó cajetas de papel doble; y estando en el punto de *caramelo* se llena cada cajeta dándole el espesor de medio dedo: despues, mientras el azucar se halla caliente, se trazan con la punta de un cuchillo las tabletas del tamaño que se quiera, y en viendo que están frias se acabarán de quebrar por las mismas rayas que se les han hecho: tambien se puede hacer conserva de diferentes colores. á cuyo fin se echa un poco de tintura del color que se haya elegido, y cuando se halle al punto de *soplado* se le echan algunas gotas de esencia odorífica análoga al color, se acaba de cocer, y se echa en las cápsulas como hemos dicho, y en lugar de echarla en las cajetas grandes y cortarlas en pequeñas, se pueden hacer cápsulas pequeñas de papel fino, y echar en ellas el azucar.

CONSERVA DE FLORES DE NARANJA.

Se deshacen dos libras de azucar fina en una cantidad suficiente de agua, se espuma, se le echan ocho onzas de flo-

res de naranjas frescas y limpias, se cuece todo, se remueve con viveza, y se retira con una espátula cuando empiece á hincharse, echándolo en cajetas pequeñas de papel.

CONSERVA DE CEREZAS.

Se toma una libra de cerezas sin huesos, dos onzas de grosellas coloradas, desgranadas con limpieza, se echan en una vasija de plata, se ponen á un fuego moderado, y se dejan cocer hasta que se reduzcan á un cuarteron poco mas; antes se habrá cocido libra y media de azucar, se echarán en ella las frutas, se revuelve todo junto hasta que empieze á hincharse, lo que probará estar ya buena la conserva, y se echa en las cápsulas ó cajetas de papel.

CONSERVA DE GROSELLAS.

Para hacer esta conserva se toman dos libras de grosellas encarnadas desgranadas, se ponen al fuego en vasija de plata si puede ser, se deja evaporar la humedad, se echa en un tamiz para

separar la pulpa, se vuelve á poner al fuego, y se revuelve hasta que esté bastante clara, en términos que se vea el fondo de la vasija.

Se deshacen tres libras de azucar dejándolas cocer bastante hasta el punto de *escarchado*, se echa despues sobre la grosella, y se revuelve con la espátula hasta que empieze á hervir, á cuyo tiempo se echa en los moldes ó cajetas: se advierte no se deje pegar á la vasija estando al fuego.

CONSERVA DE SANGUESAS.

Se toma una libra de sangüesas con cuatro onzas de grosellas encarnadas, se pasan por cedazo de cerda, se desecan á fuego lento hasta que se reduzcan á la mitad, se cuece hasta el punto de *pluma* una libra y cuarteron de azucar, se revuelve hasta tener lo bastante, se deja enfriar un poco, se incorpora despues la fruta, se mezcla bien, y por último se echa en los moldes ó cajetas.

CONSERVA DE LIMON, DE CIDRA, TORONJA Y DE NARANJA SILVESTRE.

Se toma un limon, y se raspa por todos lados hasta la carne interior, frotándolo contra un pedazo de azucar de pilon del peso de una libra; se quita despues la superficie de este azucar con un cuchillo segun se vaya tomando con ella la cáscara de limon: se esprime en las raeduras la mitad del zumo del limon, se hace fundir en seguida la misma libra de azucar al fuego hasta el grado y punto superior de *pluma*, se retira del fuego, se deja reposar un poco, se echa en todo esto el limon rallado, se revuelve bien con una cuchara hasta que se forma una corteza por encima, y por último se echa la conserva en las cajetas de papel teniendo cuidado de que no esté muy caliente.

Se puede hacer con las mismas dosis y del propio modo las conservas de bergamota, de cidra, de toronja, y de naranjas silvestres ó agrias.

*

CONSERVA DE ZUMO DE LIMON.

Tómense tres limones, se esprimirá el zumo en una vasija de plata, (si la hay) se pondrá en ella al fuego hasta que disminuya la mitad, dándoles un calor moderado, se añade una libra de azucar cocida en punto de *escarchado*, y se sigue el método anterior, lo mismo con esta que con las demas indicadas en el artículo anterior.

CONSERVA DE LAS CUATRO FRUTAS.

Esta conserva se hace tomando una libra de cada una de las frutas siguientes: grosellas, fresas, cerezas, y sangüesas: se esprimen y se pasa el zumo por un tamiz: se pone este zumo en una vasija á un fuego moderado, y se revuelve hasta quedar reducido á la mitad: se derriten despues doce libras de azucar cuidando de espumarlas y dejándolas cocer hasta el punto *escarchado*: se rerira en seguida del fuego, y se incorpora el zumo; se vuelve todo a fuego hasta dar un hervor, y se retir

cuando el azucar empiece á subir, echando la conserva en las cajetas.

CONSERVA DE ALBARICOQUES Y DE MELOCOTONES.

Para hacer esta conserva se toman unos albaricoques blancos á medio madurar, se mondan y se parten en pequeñas partes, se desecan á fuego lento; se tomarán cuatro onzas de fruta por libra de azucar. se cuece esta hasta el punto de *pluma fuerte*, y en hallándose casi fria se incorpora la fruta, teniendo cuidado de revolverlo bien con una cuchara para que todo se deshaga, y se coloca la conserva en las cajetas ó moldes en pequeñas pastas

La conserva de melocotones se hace del mismo modo.

CONSERVA DE CHOCOLATE.

Se derrite un cuarteron de chocolate rallado en una pequeña porcion de azucar clarificada, y para este cuarteron de chocolate se cuece una libra de azucar al primer grado de *pluma*, se in-

CONSERVA DE ZUMO DE LIMON.

Tómense tres limones, se esprimirá el zumo en una vasija de plata, (si la hay) se pondrá en ella al fuego hasta que disminuya la mitad, dándoles un calor moderado, se añade una libra de azúcar cocida en punto de *escarchado*, y se sigue el método anterior, lo mismo con esta que con las demas indicadas en el artículo anterior.

CONSERVA DE LAS CUATRO FRUTAS.

Esta conserva se hace tomando una libra de cada una de las frutas siguientes: grosellas, fresas, cerezas, y sangüesas: se esprimen y se pasa el zumo por un tamiz: se pone este zumo en una vasija á un fuego moderado, y se revuelve hasta quedar reducido á la mitad: se derriten despues doce libras de azucar cuidando de espumarlas y dejándolas cocer hasta el punto *escarchado*: se retira en seguida del fuego, y se incorpora el zumo; se vuelve todo al fuego hasta dar un hervor, y se retira

cuando el azucar empiece á subir, echando la conserva en las cajetas.

CONSERVA DE ALBARICOQUES Y DE MELOCOTONES.

Para hacer esta conserva se toman unos albaricoques blancos á medio madurar, se mondan y se parten en pequeñas partes, se desecan á fuego lento; se tomarán cuatro onzas de fruta por libra de azucar. se cuece esta hasta el punto de *pluma fuerte*, y en hallándose casi fria se incorpora la fruta, teniendo cuidado de revolverlo bien con una cuchara para que todo se deshaga, y se coloca la conserva en las cajetas ó moldes en pequeñas pastas

La conserva de melocotones se hace del mismo modo.

CONSERVA DE CHOCOLATE.

Se derrite un cuarteron de chocolate rallado en una pequeña porcion de azucar clarificada, y para este cuarteron de chocolate se cuece una libra de azucar al primer grado de *pluma*, se in-

corpora en ella el chocolate, desliéndolo bien para que se mezclen; y se sirve esta confitura enteramente caliente.

CONSERVA DE ALMENDRAS DULCES SIMPLES.

Se monda un cuarteron de almendras dulces, se machacan en un mortero, y se les mezcla el zumo de un limon: se cuece despues una libra de azucar á la *pluma*, se retira el perol del fuego, se limpia el azucar muy bien, se incorporan las almendras, y se vuelven al fuego, del que se retirarán cuando se vea que empiezan á estar en el punto, y se llenarán los moldes.

CONSERVA DE ALMENRAS DULCES TOSTADAS.

Se toma una libra de almendras dulces, se pelan segun el arte, se parten en pedazos largos, se ponen en el horno sobre unas hojas de papel, se dejan hasta que tomen un color dorado, y se retiran despues; conservándolas con seis libras de azucar que se tendrán ya

cocidas en punto de *escarchado*: se revuelve muy bien todo junto, y cuando la conserva empiece á cuajarse se echa en las cajetas ó moldes.

CONSERVA DE BERBERÍS.

Se toma una libra de berberís ó gracejo bien maduro, se pone en una cacerola ó perol de plata, si le hubiese, con media onza de granos ó semilla de hinojo en polvo, y medio vaso de agua; se le hace dar cuatro hervores removiéndolo siempre muy bien, y se pone en un tamiz para sacar el jugo ó sústancia de todo esprimiéndolo contra el aro: se vuelve á poner en el fuego la cacerola ó perol con el jugo, y echándole libra y media de azucar cocido de antemano hasta el punto *escarchado*, se le hace dar algunos hervores, y se coloca despues la conserva en los moldes.

CONSERVA DE LICORES.

Debe advertirse que en la fabricacion de conservas con licores no se pue-

den cocer las pastas porque se evaporaria la parte espirituosa. Se hacen estas conservas del mismo modo que la de marrasquino qne vamos á esplicar á continuacion, y así se fabrican toda clase de conservas en tabletas ó pastillas de escuba, de flor de naranja, de espíritu de clavo, de yerba buena, de rosa &c.

CONSERVA DE MARRASQUINO.

Se toma azucar fina, machacada y pasada por tamiz muy delgado; se mezcla en un vaso grande, ó tazon de piedra con espíritu de marrasquino hasta que tenga una consistencia de pasta de pastillas ó tabletas, se pasa todo á un perol, y se pone á cocer sobre muy poco fuego sin dejarlo de revolver, y cuidando de no dejarlo hervir; se tiene al fuego hasta que se vea bien líquido, y entonces se echa en los moldes de hojadelata hechos en forma de embudos, poniéndolo despues á secar en una estufa sobre unas planchas de hierro.

CONFITURAS DURAS EN MOLDE.

Las conservas duras en moldes se hacen del mismo modo que las de pastillas. á escepcion de que es preciso cocer la pasta, que está compuesta de azucar y de agua aromática destilada, pero sin dejarla dar mas que un hervor: se echan estas conservas ó confituras en los mismos moldes que las pastillas, pero se puede variar la forma, haciendo con ellos las figuras que se quieran, como corazones, óvalos, cuadritos, &c. y tambien se puede cambiar el color de la pasta observando el mismo método que para las pastillas de color.

TORTAS.

Las tortas son de una conserva en punto *soplado* en las que se ponen flores, pero no se les echa ningun baño de azucar.

TORTAS DE FLOR DE NARANJA.

Se cuecen dos libras de azucar hasta el punto de pluma en superior gra-

do, se incorpora una libra de flores de naranja, y se cuece el azucar al *escarchado* en primer grado: se retira y se pone con ello media cucharada de clara de huevo batida con azucar en polvo tamizada, y removiéndolo bien con una espátula, crecerá el azucar, despues se abatirá, se volverá á mover, y crecerá segunda vez: despues se echará la conserva en los moldes ó cajetas de papel untado con aceite de olivas, y polvoreado con azucar en polvo tamizado.

Las tortas de flores de naranja tostadas se hacen lo mismo, á escepcion de que es preciso garapiñar y tostar antes las flores.

TORTAS DE FLORES DE NARANJA EN FORMA DE SETAS.

Estas tortas se hacen del mismo modo que las anteriores, y cuando el azucar se eleva por segunda vez, se echa con una espátula en un molde de setas, que se habrá frotado antes con buen aceite de olivas; despues se trastorna el molde sobre un lienzo blanco, y se se-

paran las dos partes con la punta de un cuchillo. Se les puede dar el color que se quiera, sea blanco, amarillo ó rosa.

TORTAS DE AZUCAR SOPLADA.

Se tienen moldes en hojadelata divididos en dos mitades como el molde de las setas, y se les pueden dar diferentes formas, como la de un vaso ó de un busto: se cuecen dos libras de azucar en punto de escarchado, se les echa una porcion de flores de naranja limpias y frescas, con media onza del baño indicado para las setas; se revuelve todo cuando el azucar se eleve, se deja que baje, y se aprovecha este momento para echarla en los moldes; despues se introduce en el molde una clavija de madera que tendrá en medio para dar salida al aire; llenará la cavidad del molde, y hará penetrar el azucar por todas partes: se les dá el color de rosa echando carmin en el baño, y amarillo poniendo azafran.

GENGIBRE.

Se toma libra y media de azucar de pilon, se cuece hasta el punto de *soplado fuerte*, se añade una onza de gengibre en polvo, se quita despues el perol del fuego, y se toma el palo de tablillar de que hemos hablado en el artículo de las pastillas: se revuelve el azucar fuera del fuego, apoyando el palo un poco en los bordes del perol, y pasados algunos instantes se quita con una cuchara el azucar espeso que se haya pegado á los bordes del perol, mezclándola en el azucar fluido; y despues se empieza otra vez la misma operacion; se rae aun en el azucar espeso que se haya vuelto á pegar en los bordes, y se mezcla como la primera vez, repitiendo esta alternativa cuatro veces hasta que el azucar se hallará de una consistencia medianamente espesa: se echa despues en cápsulas ó moldes de papel dándoles solamente la elevacion de medio dedo. y en seguida se toma un tenedor, con el cual, mientras el dulce

está caliente, se trazarán escudos ó romboides en la superficie del gengibre, y en seguida se harán con la punta de un cuchillo líneas diagonales un poco profundas y distantes la una de la otra, del tamaño que se quiera dar á las tabletas, y despues de haberlas enfriado enteramente se separarán del papel, y se podrán conservar largo tiempo teniéndolas en un parage caliente.

MARSELLAS DE ESPECIAS PARA EL ESTÓMAGO.

Para la dosis de libra y media de azucar que se cocerá hasta el punto *escarchado* se tomará un cuarteron de cáscaras de naranja confitadas en azucar, otro tanto de acitron, ó si gustase mas, dos onzas de alfónsigos que se pelarán en agua hirviendo: se pican gruesecitas las cáscaras y el acitron, ó los alfónsigos: despues se les añade media onza de clavo de especia y otra media de canela, ambas machacadas juntas; se echan todos estos ingredientes en el azucar, que no se cocerá entonces

sino hasta el grado primero de liga, es decir que forme como un hilo al derramarla con el cacillo; en seguida se incorpora todo bien con la espumadera, y se continúa cociendo el almibar hasta el punto de pluma fuerte: despues se bate un poco con el palo de tablillar, se echa en cápsulas ó cajetas, y se marcan con un cuchillo las tabletas, como hemos dicho anteriormente.

FRUTAS EN AGUARDIENTE.

Hay pocas frutas que no se puedan conservar en aguardiente, pero sin embargo, como conocemos que no es fácil emplearlas todas con igual suceso, no hablaremos aquí sino de las frutas que por esperiencia merecen la preferencia: tales son el melocoton, el albaricoque, la ciruela comun, la de la reina-claudia y el cermeño; y si se quisiere tener la curiosidad de hacer algunos ensayos con otras frutas, pueden servir de modelos las recetas siguientes.

MELOCOTONES EN AGUARDIENTE.

Se escogen treinta melocotones buenos, bien colorados, advirtiendo que no deben estar enteramente maduros, sino cerca de la madurez; esta fruta está siempre cargada de pelusa, y es preciso quitársela con una brocha blanda, enjugándole con un lienzo blanco; se cortarán despues los melocotones haciéndoles una incision en toda su longitud hasta el hueso, para que el almibar pueda penetrar hasta lo interior: estando preparados de este modo los melocotones se deshacen tres libras de azucar en una cantidad suficiente de agua para clarificarla, como hemos dicho anteriormente (1). Estando clarificado el azucar, y el almibar hirviendo siempre al fuego, se echa la fruta, se revuelve ácia todos lados con la espuma-

(1) Debiendo cubrir perfectamente el almibar la fruta para que toda pueda cocerse por igual, es preciso echar en el azucar mas agua que la que prevenimos en la instruccion que hemos dado para la clarificacion del azucar.

dera para que obre el calor por todas partes; y luego que se vea que la fruta empieza á ablandarse, se retira del fuego, y se echan los melocotones en un tamiz para que suelten la humedad que tuvieren y queden enjutos: entretanto se vuelve á poner sobre el fuego el almibar, y si estuviese turbio, se clarificará de nuevo con clara de huevo: se le dan cuatro hervores, y despues se echa así cociendo ó mas bien hirviendo sobre los melocotones que se habrán transportado ya desde el tamiz á un gran lebrillo de tierra barnizada: se deja de este modo en infusion por espacio de veinte y cuatro horas, se retiran aún segunda vez del almibar los melocotones, y se pone solo el almibar al fuego, se le hacen dar diez hervores ó borbotones, y se echa de nuevo sobre los melocotones: al tercer dia se ponen al fuego juntos la fruta y el jarabe ó almibar, se cubren muy bien y se les hacen dar otros cinco borbollones: se retira el perol del fuego, se deja medio enfriar, se toman despues los melocotones uno por uno y se colocan con cu-

riosidad en un vaso grande, ancho y estrecho de boca como una redoma: en seguida se examina cuánto liquido podrá hacer esta vasija, y si se juzga bastante grande para contenèr dos azumbres, se llenará con una azumbre de buen aguardiente, y otra de jarabe ó almibar; sino contiene ó hace mas que seis cuartillos no se echarán mas que tres de almibar por tres de aguardiente: no es posible señalar aquí las dosis precisamente justas, pero un poco de práctica suplirá lo que no podamos esplicar con exactitud. Cubierta, pues, con el líquido nuestra fruta estará nadando por espacio de un mes ó dos, pero segun se le vaya impregnando el licor irá precipitándose al fondo.

ALBARICOQUES EN AGUARDIENTE.

Se toman los albaricoques que se quieran. se limpian muy bien con un paño para quitarles la pelusa se echan en agua hirviendo, y al momento se precipitarán en el fondo, pero poco despues volverán á subir sobre el agua;

entonces se sacan del perol, se colocan sobre un lienzo blanco, ó por mejor decir, se echarán en agua fresca, y estando así preparados, se echarán en el almibar que deberá estar ya clarificado de antemano. El resto de la operacion es lo mismo que el que acabamos de prevenir para los melocotones.

MELOCOTONES Ó ALBARICOQUES EN AGUARDIENTE DE OTRO MODO.

Se toman unos melocotones ó albaricoques grandes, que estén bien maduros, se limpian con un paño para quitárles la pelusa; se pesan en seguida, y para cada libra de fruta se toma solamente un cuarteron de azucar. Se clarifica está, se cuece hasta el punto *aljofarado superior*, se incorpora con ella la fruta y se le hace tomar tres ó cuatro hervores, cuidando de revolver en este tiempo ácia todos lados la fruta: se retira despues del fuego, se colocan los melocotones ó albaricoques uno á uno en una vasija de vidrio ó cristal, y estando el almibar mas que medio

frio, se le echará el aguardiente á razon de cuartillo y medio por cada libra de fruta; y como podrá suceder que el almibar salga un poco espeso, se tendrá cuidado de no echar todo el aguardiente de una vez, pues entonces se mezclaria con mucho trabajo; por lo cual es preciso ir incorporando el aguardiente poco á poco, y revolverlo continuamente para facilitar su mezcla con la fruta: mezclados bien el almibar y el aguardiente se echará todo en la misma vasija donde se preparó la fruta, y se la verá nadar por cima, pero segun se vayan impregnando en ella el aguardiente con el almibar, se irá precipitando al fondo de la vasija, y hasta que no suceda esto no se deberá empezar á comer, por no estar hasta entonces en sazon.

PERAS CERMEÑAS EN AGUARDIENTE.

Se escogen unas peras cermeñas que no estén enteramente maduras, y como hay dos clases, que son la grande y la pequeña, es preciso no tomar la una

por la otra, pues la pequeñita como mas odorífica es la que mas conviene para esta operacion: se pican por todas partes con un alfiler, se echan en agua hirviendo para blanquearlas, y segun se vayan ablandando se irán retirando y poniendo en agua fresca; estando frias se pelan y se vuelven á echar en agua fresca, pero no en la que ha servido antes, echándola el zumo de dos limones: este es el mejor modo de conservarlas limpias y buenas.

Se hace clarificar despues una porcion de azucar en cantidad proporcionada á la fruta, con bastante agua para que nade con anchura, y estando clarificada el azucar, y aun cociendo, se echan las peras, se les dan al fuego cubiertas siete ú ocho hervores, se retira despues el perol de la lumbre, y se echará todo en una vasija de barro bañada, ó sea vidriada, para dar tiempo á que la fruta tome bien el almibar: veinte y cuatro horas despues se vuelve á poner sobre la lumbre el almibar, se le hacen dar diez ó doce hervores, se echa en seguida sobre las peras estando

hirviendo, y se dejan otras veinte y cuatro horas en el almibar; al tercer dia se reitera la misma operacion, pero despues del sesto ú octavo hervor se echará la fruta suavemente sobre el jarabe ó almibar, y se la dejará dar hasta seis hervores: entonces se retira el perol del fuego, se quita la espuma si la hubiese, se deja medio enfriar todo, y se colocará por último en la vasija la fruta, mezclando el almibar con una cantidad igual de aguardiente: hecha esta mezcla se vierte sobre las peras, y pasados dos meses se podrá empezar á comer.

No hemos espresado aqui la cantidad de azucar que se debe emplear, porque es preciso arreglarse á la cantidad de fruta que se quiera componer, y estableceremos solamente por regla general que es preciso que la fruta esté siempre cubierta con el almibar, que primero deberá estar cocido al punto de *bañado*, y despues en los últimos hervores en el *aljofarado*.

MIRABELES Ó CIRUELAS DE LA REINA-CLAUDIA.

Se escogen unas ciruelas bien maduras, se pican por todas partes con un alfiler, se echan en agua hirviendo, y al momento que se las vea subir sobre el agua, se retiran del fuego y se echan al instante en agua fresca, de donde se sacarán en estando frias, y se pondrán á escurrir en un tamiz: entretanto se clarifica una porcion de azucar en proporcion relativa á la cantidad de fruta que se haya de emplear; y estando clarificada, y aun hirviendo, se incorpora con la fruta. se la hace dar al fuego cuatro hervores teniéndola bien cubierta, despues se retira, se quita la espuma y se echa todo en una cazuela; se deja reposar hasta la mañana siguiente, se echa en el perol el almibar sin las ciruelas, se le hace dar siete ú ocho hervores, y se echa en la cazuela ó barreño sobre la fruta: al tercero dia se echa otra vez en el perol todo junto, se le dan diez hervores teniendo las cirue-

las bien cubiertas, se retira despues, se quita la espuma, se deja todo enfriar, y por último se coloca en el vaso ó vasija donde se ha de guardar, echándole por encima la mezcla de tanto aguardiente como haya de almibar: estarán nadando las ciruelas por algun tiempo, pero cuando se hallen en sazon se precipitarán al fondo, y entonces se podrán empezar á comer.

Es preciso tratar con cuidado los mirabeles ó ciruelas claudias mientras dure la operacion, por ser muy fáciles de deshacerse ó reventarse.

OTRO MODO DE CONFITAR LOS MIRABELES Ó CLAUDIAS.

Se escoge la cantidad que se quiera de mirabeles ó ciruelas-claudias que estén bien maduras, se enjugan ó limpian bien con un lienzo, despues se pesan, y por cada libra de fruta se tomará un cuarteron de azucar: se clarifica esta, se cuece en punto *aljofarado*, se incorpora con la fruta, se le hacen dar dos ó tres hervores revol-

viéndolo suavemente con la espumadera: se retira la fruta del perol lo mas limpia ó enjuta que se pueda, y se coloca en la vasija donde se ha de guardar; se añade el aguardiente al almibar á razon de cuartillo y medio por libra de fruta, se revuelve bien y se echa sobre las ciruelas, que se procurarán tapar bien con corcho y un pergamino mojado por encima fuertemente atado.

Preparadas estas frutas segun la presente receta, se conservan dos años como el primer dia que se componen.

CEREZAS EN AGUARDIENTE, SANGUESAS, Y UVAS SECAS.

Se escoge la cantidad que se quiera de cerezas las mejores y mas maduras, se cortan la mitad de sus rabos, y se echan en agua bien fresca; pasada media hora se sacan y se ponen en un tamiz para que suelten el agua, y en cuanto al resto se observará el método indicado anteriormente para los mirabeles y las claudias: luego que la vasija esté llena se echa encima una docena

de clavos de especia y media onza de canela en hastillas, envuelto todo en un paño y atado con un hilo: pasados dos meses de infusion, se prueba la fruta, y si ha tomado bastante olor y sabor, se retirará el paño ó muñeca donde se hallan estos ingredientes.

Las sangüesas, las uvas secas &c. en aguardiente se hacen lo mismo que las cerezas.

Las uvas secas se ponen en aguardiente sin necesidad de echarlas azucar.

NARANJAS FINAS EN AGURADIENTE.

Se toman naranjas bien redondas y lisas, se pican todo al rededor, se ponen en agua fresca, y despues se echan en otra hirviendo: se vuelven al agua fresca cuando estuvieren blancas y flexibles al tacto, y en seguida se las hace dar ocho hervores en azucar clarificada: se espuman, y se dejan reposar hasta la mañana siguiente que se volverá á empezar la misma operacion; se espuma segunda vez, se echa en las orzas, y encima el almibar incorporado

con otra cantidad igual de aguardiente, cuidando de cubrirlas bien.

NUECES EN AGUARDIENTE.

Se toman nueces buenas, verdes y frescas que no se hallen muy adelantadas, en términos que se puedan pasar con un alfiler, se limpian bien, quitándolas toda la cáscara hasta dejarlas en lo blanco, y se echarán en agua fresca: se cuece agua natural echándola un poco de alumbre, y el zumo de un limon para impedir se pongan negras, y cuando se hallen suficientemente cocidas se retirarán al agua fresca. Se toma despues una cantidad suficiente de azucar clarificada, cocida en punto de *bañado*, se echará sobre las nueces, se repetirá esta operacion por tres dias, y al cuarto se cocerá el azucar, se incorporará en seguida con las nueces, y á la mañana siguiente se pondrán las nueces escurridas en el aire en sus orzas correspondientes, añadiendo al azucar cocido las dos terceras partes mas de aguardiente; se pasará el licor por una man-

ga, se incorporará con las nueces, y se cubrirán las bocas herméticamente.

MODO DE PONER EN AGUARDIENTE LAS FRUTAS CONFITADAS EN LÍQUIDOS.

Tambien se pueden poner en aguardiente las frutas confitadas en líquidos, y al intento se hacen esprimir en tamiz, se colocan en orzas, y por último se les echa el aguardiente de veinte y dos grados: se dejan en este estado por espacio de tres ó cuatro meses, y pasado este tiempo se hallarán las frutas muy gustosas y medulosas.

MERMELADAS Ó FRUTAS EN CONSERVA.

Se llaman mermeladas las confituras de medios líquidos, hechas con frutas, cuya carne tenga alguna consistencia, como los albaricoques, las ciruelas, los melocotones &c.

Se advierte que se necesita siempre, ó casi siempre media libra de azucar para una libra de fruta.

MERMELADA DE CEREZAS Ó DE MIRA-BELES.

Se escogerán las mejores cerezas que estén bien maduras, se les quitan los rabos y los huesos, se pesan, y se toma por cada libra de cerezas limpias media de azucar: se clarifica y se cuece en punto *aljofarado*, se incorpora despues con ella la fruta, se revuelve con una espumadera para que tome bien el azucar, se espuma, se deja cocer por espacio de una hora, y en seguida se hace la esperiencia siguiente: se pone en un plato una cucharada pequeña del jarabe ó almibar, se deja enfriar, y si estando ya frio no corre por el plato, y estuviese espeso en consistencia de jaletina, será prueba de hallarse ya en el punto conveniente, y se retirará el perol del fuego: no hay necesidad de dejar enfriar la fruta en el perol, antes bien se debe sacar al momento, para que no tome el sabor del cobre, que no solamente es desagradable, sino muy nocivo á la salud; y para evitar esto

perjuicio es preciso echarla caliente, apenas se retira el perol del fuego, en las orzas de vidrio ó de barro que deberán estar tambien templadas al fuego: entonces se echa una cucharada de la fruta del perol en el vaso ú orza (si fuese de vidrio), y se le dá vueltas para que le temple y bañe, y hecho esto se puede echar en él la mermelada despues sin temor de que se quiebre ó se salte: se deja enfriar con las orzas descubiertas, y se cubren bien, despues de fria la mermelada, con papel doblado ó pergamino mojado.

MERMELADA DE SANGUESAS Ó DE GROSELLAS.

Se quita todo lo verde que tengan las sangüesas y las grosellas, se pesan despues, se toma por cada libra de fruta media de azucar, y se sigue el mismo método prevenido anteriormente para las cerezas.

MERMELADA DE ALBARICOQUES Y DE MELOCOTONES.

Se escogen los mejores y mas gordos,

pero no los mas maduros, se mondan, se les sacan los huesos, se ponen en una vasija de barro vidriado, y estando asi preparada la fruta, se clarifica el azucar en gran cantidad para que la bañe bien, y se cuece en seguida hasta el punto de *bañado*: se pone á enfriar un poco, se incorpora despues con la fruta en la vasija donde se halla, y se deja en infusion por espacio de veinte y cuatro horas, retirando á continuacion la fruta del almibar, y se vuelve á poner este al fuego: se le hacen dar quince hervores, se incorpora en seguida otra vez con los melocotones ó albaricoques, se repite el cocimiento á cada veinte y cuatro horas por espacio de seis dias, y á cada vez que se ponga á cocer se añadirá un poco de azucar, y se cocerá poco á poco por mas tiempo, y mas espeso: al último cocimiento se debe llegar al punto superior *aljofarado*, y entonces se mezcla con ello la fruta, dejándola cocer con el azucar por algunos minutos: se advierte que no se debe menear la mermelada con la espumadera, porque estas fru-

tas son muy delicadas, y están espuestas á deshacerse; y despues de tres ó cuatro hervores se retira el perol del fuego, y se llenan con esta mermelada las orzas de vidrio ó de barro.

Mientras se están empapando las frutas en el almibar por el espacio de los seis dias, es preciso cubrirlos con un pedazo de papel cortado en redondo del tamaño de la vasija ú orza, de suerte que descanse inmediatamente sobre la superficie del almibar y de las frutas para impedir que estas se eleven demasiado y sobresalgan del almibar.

Los mirabeles se componen del mismo modo.

MERMELADA DE MEMBRILLOS.

Se toman membrillos bien maduros, se pelan y se parten en pedazos oblongos; se echan en agua hirviendo, se retiran en empezando á ablandar, se sacan del perol, y se echan en agua fresca, de donde se pasarán despues á un tamiz para que suelten la que tengan: el resto de la operacion es lo mismo que para los albaricoques y melocotones,

MERMELADA DE CASCARAS DE LIMON Y NARANJA

Se esprime todo el zumo de unos limones ó naranjas. se quita despues toda la carne, y se echan solamente las cáscaras amarillas en agua hirviendo; y cuando empiezan á ablandarse se sacan del perol para echarlos en agua fresca, y pasándolas en seguida á escurrir en un tamiz, se confitan, estando ya enjutos, del mismo modo que los albaricoques.

MERMELADA DE FLORES DE NARANJA

Se toma de la buena flor de naranja bien limpia, se echa en el agua hirviendo hasta que se ablande, esprimiendo el zumo de un limon, se pasa por muchas aguas frescas, se aprieta y escurre todo cuanto se pueda en un paño limpio y fino, se echa en un mortero de mármol, ó almirez bien limpio, y se machaca añadiendo el zumo de un limon: se toma despues como una libra de flores de naranja, y tres de azucar

fina, la que se cocerá en punto de *soplado*; se pone aparte la flor machacada en otra vasija sin arrimarla al fuego, y despues se deslie poco á poco con el azucar, hasta que hallándose ya bien desleidas y mezcladas, se echan en las orzas.

MERMELADA DE AGRAZ.

Se toma buen agraz, se desgrana, se echa en un perol de agua hirviendo para revenirle, y cuando los granos se eleven sobre el agua, se cubre el perol, se retira del fuego, y se pone sobre cenizas calientes por espacio de dos horas para reverdecer el agraz; se deja enfriar en la misma agua echándolo en un lebrillo limpio de barro barnizado para evitar la accion del áccido sobre el cobre; se enjugan despues los granos, se esprimen sobre un tamiz, se hace que pase el zumo, y se pone al fuego para evaporar la humedad: se quita al momento del fuego, en seguida se pesa, y se cuece al *escarchado* igual peso de azucar que el del zumo de agraz, incorporándola despues con la fruta, y

llenando las orzas despues de hacerle sufrir un hervor.

MERMELADA DE BERBERÍS.

Se cuecen con media azumbre de agua cinco libras de berberís bien desgranados, se echan en un tamiz para escurrir el agua, se deseca al fuego esta fruta revolviéndolo con una espátula hasta sacarla del perol; se cuecen cinco libras de azucar clarificada á punto de *soplada*, se incorpora con la fruta, y dándola un pequeño hervor por un solo instante se coloca en las orzas.

NUECES VERDES CONFITADAS.

Se toman en el mes de julio unas nueces que hayan llegado al grueso que deben tener, pero que aún no estén maduras hasta el punto de ser ya leñosas, y para conocer esto se toma un alfiler gordo, y si se puede introducir fácilmente en lo interior, se supondrá que las nueces están buenas para confitarse: se pican todas al rededor, y se echan en agua fresca, dejándolas en ella por

espacio de dos horas: se retiran pasado este tiempo, se echan en otra agua fresca, vertiendo la primera; se dejan por cuatro dias en esta infusion de agua fresca, removiéndola cada veinte y cuatro horas para quitar todo amargor: pasado este tiempo se ponen las nueces en otra agua nueva al fuego en un perol, y en ablandándose un poco, se sacan con la espumadera, se echan en otra agua fresca, dejándolas aún en ella cinco dias, y renovándosela cada veinte y cuatro horas; y por último pasado este tiempo se colocarán las nueces en un gran barreño barnizado.

Para confitar las nueces verdes se usa generalmente del azucar mas comun, y aun de los despojos y espuma que se recoge, conservándola cuando se clarifica el azucar para otras operaciones: se cuece, pues con agua, se pasa por un lienzo claro, ó mas bien por la manga para separar toda impureza; se lava bien el perol en que se haya cocido, se echa en él almibar filtrado, se vuelve á poner al fuego, se cuece al punto *bañado*, y despues se deja medio enfriar

echándolo tibio nada mas sobre la fruta en un lebrillo vidriado: *se advierte que el almibar no se puede echar muy caliente, porque se saltaria la fruta, es decir que se separaria la cáscara de las nueces.* Pasadas veinte y cuatro horas se pone otra vez á la lumbre el almibar sin la fruta, se cuece hasta darle un punto mas fuerte que antes, se echa despues medio frio sobre las nueces, y se deja por espacio de ocho ó nueve dias para que se impregne bien del almibar: se repite el cocimiento de este cada veinte y cuatro horas, con la circunstancia de que cada vez se le ha de dar mayor punto, y á la octava ó última se hallará ya *aljofarado*: cada vez que se ponga á cocer se le añadirá un poco de azucar inferior ó sea cogucho, y la fruta debe estar cubierta con el almibar para que nade en él: á los ocho dias se ponen en infusion algunos clavos de especia y un poco de canela en rama ó cañas, en un vaso de agua hasta la mañana siguiente; á los nueve dias se parten los clavos de especia en cuatro pedazos cada uno á lo largo, as

como tambien la canela; se sacan las nueces del almibar, y en cada una se introducen por parages diferentes cuatro astillas del clavo y otras tantas de canela, teniendo entre tanto el almibar al fuego hasta cocerlo en punto de bañado fuerte, echándolo despues sobre las nueces, y dejándolo guardado en infusion por veinte y cuatro horas: á la mañana siguiente se vuelve á poner á la lumbre el almibar por última vez, y cuando empiece á hervir se incorpora la fruta, con la que se le hará dar aun una docena de hervores, se retira el perol del fuego, se calientan las orzas ó tarros, se echan poco á poco las nueces con una espumadera, y despues se mezclan ó juntan por último con el almibar, de suerte que queden cubiertas; y estando todo frio se tapan las orzas con corcho y pergamino mojado.

Estas nueces son escelentes comiéndolas frescas apenas se hacen, pero pueden conservarse diez años, y siempre es un bocado delicioso, pues cuanto mas tiempo se pasa tienen mas agradable el sabor; mas se debe tener presente

que con el tiempo se absorven las nueces todo el almibar, y segun se vaya disminuyendo se tomará un poco de cogucho, se cocerá con agua en consistencia del almibar, y se repondrá lo que la misma fruta se haya comido.

INSTRUCCION PRELIMINAR SOBRE EL MODO DE CONFITAR LAS FRUTAS EN LÍQUIDO COMO EN SECO.

Para confitar bien las frutas tanto en líquido como en seco es muy esencial escogerlas de buena calidad, y habiendo adquirido el grado de madurez necesaria para emplearse con ventaja y perfeccion, pues de lo contrario puede deslucirse facilmente cualquiera Repostero ó Confitero, se echan en agua hirviendo, y se dejan cocer en términos que pueda penetrar el azucar en lo interior, procurando evitar los dos estremos siguientes: 1.° Que el azucar con que se han de confitar las frutas no esté mucho tiempo cociendo, pues en pasando del punto conveniente no tendrá bastante actividad para incorporarse con

la fruta: 2.° Que esta no se halle cruda, para que pueda confitarse bien, al paso que no es menos perjudicial el que se pasen demasiado, tanto el azucar como la fruta, pues entonces no estaria libre de una fermentacion que impediria guardar el dulce.

Cuando sucede que no se observan bien estas precauciones, y que la fruta ha tomado un gustillo enmohecido, se le quita cociendo de nuevo el azucar clarificado, añadiéndola un poco de agua, y cociéndola en el grado que debe tener; pero aunque se remedie asi este mal, no se podrá dar ya la buena apariencia á las frutas como la tienen haciendo la operacion sin descuidarse.

No indicaremos la dosis de azucar que se debe emplear para confitar en líquidos cada especie de fruta, pero para conservarla basta que las cubra el azucar clarificada.

La mayor parte de las frutas confitadas se pueden hacer secas de dos modos, comunes y finas; y no diremos sino en general y en el artículo siguiente el modo de hacer las comunes.

MODO DE HACER LAS FRUTAS CONFITADAS SECAS Y COMUNES.

Se toman frutas confitadas en azucar, se retiran de su almibar, se ponen en un tamiz para que se escurran, y estando bien enjutas, se colocan sobre un papel blanco, y se ponen sobre un parage seco; se les dan vueltas todos los dias hasta que se hallen perfectamente secas, y por último, se colocan en cajas redondas ó cuadradas.

ALBARICOQUES VERDES EN LÍQUIDOS.

Se toma unos albaricoques que no tengan aún formada la almendra, y que pueda atravesarlos un alfiler sin resistencia: se limpian primero de la pelusa que los cubre, poniéndolos en una legía echa del modo siguiente: se echa una cantidad suficiente de agua en un perol con ceniza de leña nueva se pone el perol al fuego, y se espúman todos los carbones que salen sobre la superficie del agua, y despues que haya hervido algun tiempo, se advertirá que se ha

puesto suave y espesa, y entonces se retirará del fuego dejándola reposar: se cuela por un cedazo grueso, se pone á la lumbre, y cuando empiece á hervir se echan algunos albaricoques, se sacan en pasando un momento, se limpiarán muy facilmente, y así consecutivamente se va haciendo la misma operacion con los demas, procurando no dejarlos cocer ni menos hervir, revolviéndolos con una espumadera; y cuando la pelusa se caiga, ó se pueda quitar fácilmente, se sacan los albarícoques de la legía, se ponen en agua fresca donde se limpiarán enteramente de toda la pelusa: en seguida se pondrán á la lumbre en un peról de agua para cocerlo ligeramente, y si tocándolos con un dedo se advierte que están blandos, se quitará casi todo el fuego al perol, dejándole solamente unas cenizas calientes para reverdecer nada mas los albaricoques: concluida esta operacion se echa en otro perol la cantidad de azucar clarificada que sea necesaria en proporcion de la fruta; se pasan los albaricoques dos veces por agua fresca; se en-

jugan, y se incorporan con el azucar clarificado, y dándoles un hervor en seguida, se retiran para espumarlos, y poniéndolos por último en un lebrillo bastante grande se cubrirán con el azucar cocida ligeramente en términos que puedan nadar en ella los albaricoques.

A la mañana siguiente se sacan escurriéndolos muy bien, se dan doce hervores al almibar solo; se deja despues enfriar y se vuelve á echar sobre la fruta: Esta operacion se volverá á empezar cinco veces en el espacio de cinco dias, y á medida que vaya disminuyendo el almibar se irá aumentando añadiéndole mas azucar clarificada. En fin se pondrán á escurrir los albaricoques para ver si están bien impregnados de azucar, en cuyo caso se cocerá esta hasta darla el punto *aljofarado* en grado superior, se incorpora la fruta, se ponen despues al fuego hasta que sufra cinco ó seis hervores, en seguida se retira del fuego, se espuma, y se sirve si se quiere medio caliente.

ALBARICOQUES EN CUARTERONES CONFITADOS EN LÍQUIDO Y EN SECO.

Modo de hacer las buenas compotas.

Se toman unos albaricoques amarillos; poco maduros, pero que sean de los que sueltan fácilmente el hueso; se mondan, y se van echando en una vasija de agua fresca, se pone al fuego, y se cuecen los albaricoques hasta que suban: se retiran despues con una espumadera, se echan en agua fria, y en estando frios, se secan y se enjugan.

Se cuece azucar clarificada en primer grado bañado, se añade un poco de agua, y en estando caliente, se echan los albaricoques en términos que el almibar los bañe bien, se cuecen un poco, despues se retiran de la lumbre y se ponen en un barreño ó lebrillo: al dia siguiente se sacan del almibar y se escurren un poco segun se van tomando: se añade azucar clarificada á la que se tiene en el perol, y se cuece un poco, echando despues los albaricoques para

darles tambien un hervor: esta operacion se continúa por tres dias, y al cuarto se cuece el azucar en punto *aljofarado*, se incorporan en seguida los albaricoques, y se les dan cinco ó seis hervores, revolviéndolos para que no se peguen al perol: se espuman, se meten en las orzas, y se colocan en parage seco.

Cuando se quieran tener albaricoques secos se escurren, y se colocan sobre unas pizarras polvoreadas con azucar ligeramente, y al dia siguiente se pueden ya guardar en el baúl.

Tambien se pueden hacer compotas con albaricoques en dulce líquido, pues escurriéndolos, se colocan en una compotera, y se les echa azucar clarificada caliente añadiéndola un poco de agua y el jugo de una naranja.

ALBARICOQUES ENTEROS CONFITADOS EN SECO.

Se toma unos buenos albaricoques algo duros, se les hace una pequeña abertura por arriba para sacar el hueso, se

van metiendo en agua fresca, se les cuece despues ligèramente, y cuando empiecen á hervir se sacan del perol con la espumadera los que se hallan flexibles al tacto con un dedo; se enfrian en agua fresca y se escurren.

Entretanto se cuecen al punto *bañado* una cantidad proporcionada de azucar clarificada, se retirará cuando empiece á hervir, y se incorporan los albaricoques, haciéndoles dar algunos hervores antes de retirarlos del fuego: á la mañana siguiente se separa el azucar que se cocerá sola, y se echará despues hirviendo sobre los albaricoques; al otro dia se separa otra vez el azucar, y se hace cocer en punto *aljofarado*, incorporándolo á continuacion con la fruta que dará otro pequeño hervor: á las veinte y cuatro horas se escurrirán los albaricoques, y colocándolos en planchas, se polvorearán con azucar todo al rededor antes de meterlos en la estufa; y por último, hecha esta operacion se colocan en las cajas, cuidando de poner un papel entre cada uno.

CEREZAS CONFITADAS EN LÍQUIDO CON SUS HUESOS Ó SIN ELLOS

Se toman dos libras de cerezas buenas, se sacan los huesos, se les cortan las puntas de los rabos, se echan en seis libras de azúcar clarificada, cocida en punto de *pluma fuerte*, se las dan algunos hervores teniendo cubierto el perol, se espuman, se retiran del fuego, y se separan del almibar escurriéndolas: al dia siguiente se cuece el almibar solo, hasta el punto *aljofarado*, incorporando un poco de zumo de grosellas; se ponen fuera del fuego luego que hayan dado ocho ó diez hervores cubiertos, se espuman, se pasan á las orzas ó tarros, y en viendo que se han enfriado se cubren con un dedo de grosellas sangüesas.

CEREZAS EN RAMILLETE.

Se hacen ramilletes pequeños de siete ú ocho buenas cerezas de igual tamaño, se anudan con un hilo, ó con uno de sus mismos rabos, se echan en un pe-

rol de azucar clarificada, cocida tambien al *soplado*, se dejan hasta dar quince hervores, se espuman con limpieza, se echan despues en una cazuela ó lebrillo vidriado, y se meten en la estufa hasta el dia siguiente, en que se sacarán del azucar, se escurrirán bien, y se secarán. Se advierte que para cada libra de fruta se debe poner otra de azucar.

SANGUESA EN LÍQUIDO.

Se toman las sangüesas bien coloradas y muy maduras, se limpian, se dá una docena de hervores en azucar clarificada, cocida hasta los primeros borbotones, se espuma, y se pasa todo á un lebrillo ó cazuela donde se dejará por espacio de veinte y cuatro horas, sacando la fruta, pasado este tiempo, y escurriéndola para colocarla en tarros ú orzas: como la sangüesa estremamente seca, se advierte que es preciso echar en el azucar dos vasos de zumo de cerezas pasadas por una manga, para cada seis libras de sangüesas: se dará despues el punto conveniente al

azucar sola, y se verterá sobre las sangüesas; despues se cubrirán con una capa de grosellas clarificadas y en punto de congelacion, y estando todo frio se cubre con un cerco de papel mojado en aguardiente, con otro encima que se atará con un bramante.=Libra de azucar por libra de fruta.

GROSELLAS CONFITADAS EN RACIMOS CON LÍQUIDO.

Se toman unas grosellas indiferentemente, sean blancas ó coloradas, pero sin mezclarlas, se escogen algunos racimos buenos que tengan los granos bien gordos, y se sacan las pepitas diestramente con la punta de una pluma: cocida en el punto conveniente el azucar clarificada, se retira del fuego el perol para echar las grosellas, removiéndolas despues con una espumadera, y empleando el mayor cuidado para que la fruta no reviente mucho: se cubren, se les dá un hervor, se retira otra vez del fuego, se espuma ligeramente, y se guardan despues las grosellas en

vasos ú orzas de vidrio, sin cubrirlos hasta la mañana siguiente.

La regla será tambien para una libra de fruta otra de azucar.

BERBERÍS EN RACIMOS CON ALMIBAR.

Se escogen los berberís, se sacan las pepitas como hemos dicho en el artículo precedente relatívo á las grosellas, se cuece hasta el punto conveniente el mismo peso de azucar clarificada que el que se tiene de fruta, se mezcla una con otra, se le dan algunos hervores. y se espuma: se guarda despues en una cazuela ó lebrillo hasta la mañana siguiente, y se coloca por último en las orzas cubriéndolas con pergaminos mojados para poderlos fácilmente doblegar y atarlos.

CIRUELAS CLAUDIAS EN LÍQUIDOS Y SECAS.

Es preciso adquirir ciruelas verdes de la Reina Claudia, duras, y que suelten fácilmente el hueso; se les quitan las puntas de los rabos, y se pican

por todas partes, particularmente alrededor del rabillo; se pone al fuego nadando sobre agua en un perol, y cuando quieran romper á cocer se retiran: se vuelven á poner al fuego en la misma agua, pasadas veinte y cuatro horas, procurando que no haya mucha lumbre, y echando sobre las ciruelas un poco de agraz para reverdecerlas: se mantiene el agua caliente, pero sin dejarla hervir por espacio de tres horas, se revuelve de cuando en cuando, y luego que la fruta se haya reverdecido un poco, se aumenta el fuego, y en subiendo á la superficie del agua las ciruelas, se sacan, se ponen en agua fria, remudándola varias veces hasta que se enfrie, y despues se escurren.

Hecho esto se hace sufrir algunos hervores á la fruta en azucar cocida al *bañado* echándola un poco de agua; y despues de espumarla se echa en una cazuela: el azucar se cuece dos veces sola sin la fruta en el espacio de cuarenta y ocho horas, aumentando siempre un poco el cocimiento, y al tercero y cuarto dia se incorporan las ciruelas

para darles un hervor cubierto, y en llegando el azucar al punto *aljofarado*, se llenan las orzas, y se las deja pasar dos noches en la estufa.

Estas ciruelas se pueden hacer tambien secas, poniéndolas sobre planchas, escurriéndolas bien, y pasándolas á la estufa.

MIRABELES CONFITADAS EN LÍQUIDO.

Se toman mirabeles gruesas que no estén bien maduras, se les quitan los huesos ó se pican, y se van echando en agua fresca; se tiene al fuego un perol de agua hirviendo, en el que se echa un poco de alumbre en polvo para impedir se vuelvan las mirabeles; se incorpora la fruta, y subiéndose sobre el agua se retiran con una espumadera, se echan en agua fresca, se sacan despues, se escurren, y se ponen en una cazuela con azucar clarificada mas que tibia; se cubre todo con una hoja de papel, y se deja reposar en una estufa: á la mañana siguiente se escurren las mirabeles, se dan lo menos veinte her-

vores al almibar, y se retira del fuego; despues en estando tibia se echa sobre la fruta, y se cubre como se ha hecho anteriormente: al dia siguiente se echará en un perol con el almibar, y se le hace cocer medio cuarto de hora: se vuelve á poner en la cazuela hasta la mañana siguiente. se cuece despues hasta el punto *aljofarado*, se incorporan las mirabeles, y dándolas algunos hervores, se espuman y se reparten en las orzas.

MELOCOTONES EN LÍQUIDO.

Se escogen los melocotones grandes antes que maduren, se pican con un alfiler gordo. y se echan en agua fresca; se cuecen ligeramente, y en ablandándose un poco (lo que se conocerá fácilmente al tacto). se retiran y se ponen en agua fresca: se echa en un perol azucar clarificada, cocida en punto de *bañado*, y en estando para romper á hervir se echa sobre los melocotones: al dia siguiente se sacan del azucar, se cuece esta sola hasta un punto con-

veniente, y se echa segunda vez con los melocotones: al tercero dia se hace la misma operacion; al cuarto se cuece ya el azucar en punto de *aljofarado*, despues se incorporan los melocotones, y se les dá otro hervor: por último, al quinto dia, luego que el azucar se halla en punto *aljofarado superior*, se mezclan los melocotones, se les dan cinco hervores, se meten en la estufa donde se dejan por dos dias, y á continuacion se colocan en las orzas ó tarros correspondientes.

HIGOS CONFITADOS EN LÍQUIDO.

Se toman los hig s á medio madurar, se pican del lado del rabo, se cuecen ligeramente hasta que se pongan un poco blandos, se dejan medio enfriar, se echan despues en agua fresca, y se escurren echándolos en un cedazo: se cuece azucar clarificada hasta darla el punto *aljofarado* se echa en ella la fruta, se les hacen sufrir tres ó cuatro hervores cubiertos, se retiran del fuego, se espuman, se echan en un lebri-

llo, y se les hace pasar una noche en la estufa: á la mañana siguiente se separa el almibar sin sacar los higos del lebrillo, se le dan doce hervores, y en estando tibio, se vuelve á incorporar con la fruta: al otro dia, despues de haber empezado la misma operacion, se escurren los higos, se cuece el almibar hasta el punto *aljofarado superior*, se incorporan los higos, se les tiene al fuego solamente mientras dan un hervor bien cubierto, y por último despues de haberlos espumado, se reparten en las orzas.

ESMIRNIO Ó ANGÉLICA EN DULCE LÍQUIDO Ó SECO.

Despues de haber quitado la hoja del tallo recien cogido, de un grueso regular, y antes que haya echado grana, se corta de una longitud regular, y se mete en proporcion en agua fresca; se cuece ligeramente en agua hirviendo lo mas posible; se retira del fuego cuando se deshaga en la mano, se echa en agua fresca, se le quita lo de encima como

al cardo, se vuelve al agua fresca, se escurre, se pone en una cazuela, y se le echa por encima azucar clarificada en cantidad suficiente para que pueda nadar por espacio de veinte y cuatro horas seguidas, y al cabo de este tiempo, se dan diez ó doce hervores al azucar, la que se incorporará despues estando tibia: por cinco dias se practicará la misma operacion, y en seguida se escurre otra vez y se cuece el azucar en punto *aljofarado superior*, aumentándolo si fuese necesario: se incorpora la angélica, se le dan cinco ó seis hervores cubiertos, se retira del fuego, se espuma, y por último se echa en las orzas ó tarros preparados al intento.

Luego que se haya incorporado el azucar en punto *aljofarado superior* con el angélica, se puede dejar tambien en ella por espacio de veinte y cuatro horas, sacarla despues, escurrirla, secarla sobre planchas de fierro en la estufa, y por último, estando seca al dia siguiente, guardarla en cajas para presentarlas en seco cuando sea necesario.

CASTAÑAS CONGELADAS EN DULCE.

Se toman castañas buenas y gordas, bien escogidas para que todas sean sanas, se les quita la primera cáscara, se cuecen ligeramente en un perol con agua hirviendo puesto al fuego, con dos cucharadas de harina desleida, y se conocerá estar bastante cocidos cuando puedan pasarse de un lado al otro con la cabeza de un alfiler: se retiran del fuego, se sacan del perol, una despues de otra, se les quitan los pellejos ó cascarillas interiores que se les habia dejado, se van echando en agua tibia, se enjugan, y se ponen en azucar clarificada; se hace cocer un poco, se ponen en la estufa con un poco de zumo de limon hasta la mañana siguiente, se escurren, se dan una docena de hervores al azucar, y luego que se halle tibia se echarán las castañas, y se volverán á la estufa: por último, se escurren y se ponen á secar sobre pizarras despues de haberlas polvoreado con azucar.

AGRAZ EN LÍQUIDO Y SECO.

Se toman dos libras de uvas agraces gruesas, se yenden, se les quitan las pepitas, se cuece agua en un perol, se echan en ella las uvas, se las dá un hervor, se quita el fuego dejando solamente un poco de rescoldo, se deja sobre él el perol por espacio de cinco ó seis horas, se cubre bien para que se reverdezca el agraz, y se pone á escurrir en un cedazo: se cuecen despues dos libras de azucar hasta el punto de *pluma*, se incorpora el agraz, se le hacen sufrir dos hervores cubiertos, se espuma y se echa en los tarros ú orzas. Para hacer el agraz seco se prepara y se cuece como hemos dicho, despues se clarifica el azucar, se cuece al grado *aljofarado*, se echa el agraz, se le dan algunos hervores, se pone á escurrir á la mañana siguiente, se cuece el azucar hasta el punto de *aljofarado superior*, se vuelve á meter el agraz, se le deja dar un hervor cubierto, se espuma, se pone á escurrir al dia siguiente, y se pone á

secar sobre pizaras en la estufa, despues de haberle polvoreado con azucar.

MEMBRILLOS EN DULCE LÍQUIDO.

Es preciso escoger unos membrillos bien maduros, sanos, y amarillos, se parten en cuarterones, se mondan, se les quita el corazon, y se cuece ligeramente hasta que se pongan blandos; se echan en agua fresca, se ponen despues á escurrir en un cedazo, se cuece azucar clarificado hasta el punto del *bañado*, se incorporan en ella los membrillos, y se cubren: se ponen á cocer nada mas que un cuarto de hora, se quitan del fuego para espumarlos, se echan en un lebrillo, se dejan reposar por espacio de dos dias, se ponen á escurrir, y se cuece el azucar hasta el grado *aljofarado*; se echan en seguida los membrillos, se les dá un hervor cubierto, se dejan enfriar, y se les deja cocer sin hervir por espacio de un cuarto de hora, dejándolos despues reposar hasta la mañana siguiente: se ponen á escurrir en un cedazo, se cuece

el azucar hasta el grado de *aljofarado superior*, se incorporan los membrillos, se les da un hervor cubierto, y en llegando á estar casi medio frios, se repartiran en las orzas ó tarros, echándoles por cima un dedo del almibar.

Si se quisiese tener de estos membrillos confitados con un color hermoso encarnado, se les echa un poco de cochinilla preparada, y se llenan igualmente los tarros con el almibar encarnado.

FLORES DE NARANJA EN DULCE LÍQUIDO Y SUELTO.

Se cuece agua en un perol grande, se echan las flores de naranja frescas, y luego que haya sufrido veinte hervores, y que se conozcan ya blandas al tacto, se retiran al instante, se echan en otro perol de agua hirviendo donde se esprimirá el zumo de dos limones: se echan en agua fresca, se añade aun en ella el zumo de otro limon, y echo esto se las pone á escurrir.

Para hacer el almibar que se nece-

sita se pondrá á entibiar azucar clarificado, se incorporará con las flores, se cocerá al dia siguiente el azucar hasta el punto de *bañado en primer grado*, y en hallándose tibia, se echará sobre las flores, sin necesidad de ponerlas mas al fuego: para concluir esta operacion se cocerá el azucar al tercer dia en grado primero de *aljofarado*, se incorporará con las flores, y se procederá á llenar los tarros, los que no se cubrirán hasta la mañana siguiente.

Para hacer la flor de naranja en seco no se cuece el azucar la tercera vez, sino hasta el grado del *bañado*, y se echa lo mismo sobre las flores; y despues de haberlas dejado reposar y enfriar, se ponen á escurrir, y se sacan en seco con azucar en polvo colocándolas en un tamiz; á la mañana siguiente se vuelven del otro lado, y se las polvorea de azucar.

Para hacer este dulce es preciso emplear el azucar mas rico y superior que haya, se echa la cantidad suficiente para confitar las flores, lo que se graduará en proporcion, sin embargo de

que conviene echar mas que menos, porque las flores nunca tomarán mas azucar que la que necesiten.

Nunca se confitarán mas que dos ó tres libras cada vez.

NARANJAS DE PORTUGAL, LIMONES Y TORONJAS EN DULCE LÍQUIDO.

Se toman las naranjas iguales con cáscaras gruesas, se vuelven, es decir, se levanta la cáscara, se ponen en agua fresca, despues se pasan al agua hirviendo, y en seguida otra vez á la fresca cuando pueda pasarlas fácilmente la cabeza de un alfiler.

Se toma azucar cocida al *bañado*, se pone á hervir, se echan las naranjas, y cuando hayan dado algunos hervores se espuman, y se echa todo en una cazuela: al dia siguiente se escurren, se hacen sufrir algunos hervores al azucar cocido, y se echa sobre las frutas: al tercer dia se cuece el azucar en grado primero *aljofarado* añadiendo un poco de azucar clarificada; se incorporan en seguida las naranjas y se

las hará sufrir un hervor cubierto: esta operacion se repetirá por dos dias, y al último se cocerá el azucar hasta el grado *aljofarado*, se dará un hervor á las naranjas y se procederá á repartirlos en los tarros.

Para hacer las naranjas en cuarterones se emplea el mismo método que para las anteriores, á excepcion de que se marcan cuatro separaciones en ellas, sin que por esto se separen los cuarterones, y en hallándose bien confitadas se separan.

Los limones y las naranjas se confitan del mismo modo.

ROSQUILLAS Ó COPAS DE NARANJAS.

Se llaman *rosquillas* las cáscaras de naranjas vueltas al reves, y se hace un lio ó mazo de ellas, confitándolas con las naranjas; al tercer dia se ponen á escurrir, se meten despues en la estufa, se cuida de removerlas frecuentemente para que no se agarren unas de otras, y en estando secas se guardan en cajas.

LIMONES VERDES DE INDIAS CONFITADOS EN LÍQUIDO Y SECO.

Se hace una cisura ligera por un lado á los limoncitos de indias para que tomen el azucar por dentro como por fuera, se ponen al fuego con agua cuidando de que no rompan á hervir, echándoles de cuando en cuando agua fria para abatir el hervor, y en queriendo subir se retiran del fuego y se echan en agua fresca; se ponen con ella misma á la lumbre para que se reverdezcan, se hacen despues cocer poco á poco hasta que en el tacto se conozca que están blandos y que no sostienen el alfiler, á cuyo tiempo se retirarán para volverlos á poner en agua fresca: se ponen en azucar clarificada, se les hacen sufrir siete ú ocho hervores, y se echan en un lebrillo hasta la mañana siguiente; se ponen á escurrir en un cedacillo, se hace sufrir entre tanto al almibar treinta hervores, se aumentará con un poco de azucar, se echará sobre los limoncillos, y por espacio de tres dias.

se hará la misma operacion, aumentando siempre el cocimiento del azucar, de manera que al tercero dia se halle en el punto *aljofarado*, y por último se reparte el dulce en los tarros donde se haya de conservar Este azucar puede servir para bañar si se quiere los limoncillos, y si se han de hacer en seco no hay mas que secarlos en estufa sobre tamiz.

CASCARAS DE LIMONES, DE NARANJAS, Y DE ACITRONES EN DULCE SECO.

Se toman las cáscaras de unos limones buenos que sean gruesas, se echan en agua hirviendo para cocerlas ligeramente, y cuando se deshagan fácilmente entre los dedos, se sacan del perol, y se echan en agua fresca.

Se clarifica la cantidad necesaria de azucar que sea buena, y se cuece hasta el primer grado del *bañado*, se echa sobre las cáscaras de limon estando caliente, al dia siguiente se tomará el almibar, se le hará sufrir algunos hervores, y se vuelve á echar sobre las cás-

caras; se empieza otras dos veces esta misma operacion, á la primera se cocerá el azucar en grado *bañado superior*, añadiéndola un poco de la clarificada, y á la última, despues de haber cocido el azucar en punto *aljofarado*, se incorporan las cáscaras, se les dá un hervor, y en estando frias se sacan, despues se les escurre, se secan en la estufa y se bañan.

Las cáscaras de naranja se hacen del mismo modo, y los acitrones se hacen de las mismas cáscaras de limon cortadas de la longitud de tres cuartas partes de una pulgada sobre media línea de ancha, y se confitan del mismo modo que las de los limones.

DE LAS FRUTAS FINAS SECAS Ó AL CARAMELO.

Se toman unas ramas pequeñas de mimbres ó de abedúl de la longitud de un dedo, y se ponen sobre la punta de cada una de las frutas confitadas y secas como en el artículo *modo de hacer las frutas confitadas, secas y comunes;*

despues se toma una porcion de manteca derretida del tamaño de una nuez, que no tenga sal ni humedad, pues sin esta precaucion, que se debe observar escrupulosamente, se agarraria el jugo al mármol, se frota en seguida una plancha, ó tablero de mármol con la palma de la mano para untarla por todas partes con la manteca: estando así todo preparado se clarifica en proporcion una cantidad de azucar, y se cuece hasta el punto de *caramelo*: para el restante trabajo es preciso emplear muchas personas para acelerar la obra, á fin de que el azucar no se enfrie, ó no se queme si se quiere dejar el perol al fuego: todo el que se propone caramelar las frutas tomará en cada mano un ramito con la fruta, le sumergirá en el perol del azucar, se darán bastantes vueltas con ellos, para que se bañen bien por igual, y hasta que el azucar que ha tomado la fruta empiece á enfriarse: se pone sobre la plancha ó tablero de mármol para coger otra y hacer con él la misma operacion, continuando de este modo hasta que se

haya caramelado ó cubierto toda la fruta, y en estando concluida esta operacion y frias enteramente las frutas, se quitarán los ramajos, y se envolverá cada pieza en su papel con una divisa, segun se estila.

CASCARAS DE LIMONES Ó DE NARANJAS CARAMELADAS.

Es preciso tomar unas cáscaras de naranjas ó limones ya confitados, bien secas, y partirlas en pedazos pequeños cuadrados del tamaño de las pastillas históricas: se pone cada una de estas en la punta de uno de los ramajillos que acabamos de citar en la receta anterior, y se caramelan del mismo modo.

CASTAÑAS CARAMELADAS.

Se rajan y tuestan las castañas que se quieran caramelar en una sarten, y cuando se hallen bastante tostadas y en estado de poderse comer, se retiran del fuego y se les quitan las cáscaras: se pone despues cada castaña sobre un ramajillo de mimbres ó abedúl y se em-

papan en el azucar, como hemos dicho anteriormente, y estas castañas carameladas estarán deliciosas, pero no se pueden conservar mucho tiempo, y por lo mismo se deben consumir en veinte y cuatro horas.

COMPOTAS FINAS.

Las compotas se hacen con toda clase de frutas, se prepararán como si se las quisiese confitar, á escepcion de que se pone menos cantidad de azucar, y que la fruta que se toma para hacerlas no tiene el cocimiento en el grado que sería necesario para hacer las confitadas enteramente, por lo que se pueden llamar frutas á medio cocer, ó en primer grado de confitura. Se hacen con frutas confitadas en líquido, escurriéndolas, y añadiendo un poco de zumo de limon.

COMPOTA DE ALBARICOQUES VERDES, Y ALMENDRAS VERDES.

Se toman unos albaricoques verdes, se pasan por la legía que hemos indicado para los albaricoques verdes en

líquido; se lavan despues bien, se pasan por medio con un alfiler, y se echan en agua fresca: se pone á hervir otra porcion proporcionada de agua en un perol, y se echan en ella para cocerlos ligeramente, y cuando se conozca al tacto que están flexibles, se retiran del fuego, se cubren con un paño, y despues que se hayan reverdecido un poco se vuelven á echar en agua fresca, y en seguida se ponen á escurir en un tamiz; se cuece azucar clarificada, se echan en ella los albaricoques, y se les hacen sufrir dos hervores cubiertos: se retiran del fuego, se dejan por espacio de dos horas en el azucar, se ponen á escurrir, y se cuece despues el azucar un poco mas fuerte añadiendo las cascarillas y el zumo de una naranja: se incorporan entonces los albaricoques, se les hace sufrir un hervor cubierto, y se ponen en una cazuela ó lebrillo, colocándolos por último en las compoteras despues de frios, y pasando el almibar por un paño blanco (no muy grueso ni muy tupido) puesto á la misma boca de las compoteras.

Las compotas de almendras verdes se hacen del mismo modo que las de los albaricoques que acabamos de esplicar.

COMPOTA DE GROSELLAS VERDES.

Se toman grosellas verdes hermosas, se hienden por un lado, se les quitan las pepitas ó granos con el pico de una pluma, se cuecen ligeramente echándolas en agua bastante caliente, para que no esté cociendo, y cuando suban á la superficie del agua se retirarán del fuego y se dejarán reposar y enfriar: se escurren despues, y se ponen con azucar clarificada, cocida al primer grado de *bañado*, se las hacen tomar veinte hervores pequeños, se retira el perol del fuego, y se dejan enfriar para que tengan tiempo de tomar bien el azucar; se les quita la espuma muy superficialmente, se ponen otra vez al fuego, dejándolas hasta dar cinco ó seis hervores, se dejan despues enfriar, y se reparten en las compoteras, se cuece por último el almibar hasta el punto conveniente, se espuma, y se echa sobre las grosellas.

COMPOTA DE CEREZAS.

Se toman cerezas buenas, se les cortan la mitad de los rabillos, se echan en agua fria, se escurren despues, se cuecen separadamente las correspondientes libras de azucar clarificado, haciéndolo llegar hasta el grado *aljofarado*, se incorporan las cerezas, se las hace sufrir cinco ó seis hervores sobre un fuego fuerte para que conserven su color, se las quita del fuego, se revuelven, se espuman, se dejan enfriar, y se echan en las compoteras.

COMPOTA DE SANGUESAS.

Se eligen buenas sangüesas, enteras y sanas, se limpian muy bien, se echan en agua fresca, se escurren en un cedazo sin oprimirlas, se echan en azucar clarificado, y cocido hasta el punto de *pluma*, se quita despues del fuego el perol, se deja reposar, se revuelven poco tiempo despues las sangüesas con suavidad, y despues de dar un hervor ligero se echan en la compotera.

COMPOTA DE GROSELLAS COLORADAS Y BLANCAS.

Se toman las grosellas escogidas, se desgranan, se ponen en agua fresca; se escurren en un tamiz, y se concluye la operacion del mismo modo que hemos prevenido para las sangüesas.

COMPOTA DE ALBARICOQUES MADUROS.

Se quita el pellejo ó cáscara de los albaricoques, se les sacan los huesos, se ponen despues al fuego, cociéndolos ligeramente como los que se quieren confitar, y luego que se hallen blandos se retiran del fuego y se ponen en agua fresca: se escurren y enjugan, se echan en seguida en azúcar clarificada, cocida en punto conveniente, se les dá con ella un principio de hervor nada mas, se espuman y se colocan en la compotera.

DE OTRO MODO.

La compota de los albaricoques se hace tambien de otra manera, y tienen mejor gusto, pero no tan buena apa-

riencia: no hay mas que hacer que pelarlos; echarlos en el azucar clarificado, cocido al punto de *bañado*, dejarlos cocer hasta que se pongan blandos, se espuman, y despues se echan en la compotera.

COMPOTA DE MELOCOTONES Ó DE ALBARICOQUES A LA PORTUGUESA.

Se toma una docena de melocotones maduros, se dividen en dos, se quitan los huesos, se colocan en un plato que sufra el fuego, se echa azucar clarificada con un poco de agua, se ponen sobre una hornilla sin cubrirlos, y cuando se hallen cocidos, se retiran, se polvorean por encima con azucar, y se cubrirán con una tapadera de una tartera con bastante fuego por encima para darles buen color: y se sirven de este modo frios ó calientes, como mas agrade; y con los albaricoques se hará la misma operacion.

COMPOTA DE CIRUELAS.

Se escogen las ciruelas de la clase que se quieran siendo sanas, y maduras,

se cuecen ligeramente, como hemos prevenido para las confitadas en líquido, se refrescan, se enjugan, se echan en azucar ligera, se ponen al fuego, y despues de haberlas hecho sufrir dos ó tres hervores se pasan á una cazuela donde se dejan enfriar, dejándolas en el azucar veinte y cuatro horas; despues se las da otro hervor y se echan en la compotera.

DE OTRA SUERTE.

Esta compota de ciruelas se hace tambien de otro modo: se toman las ciruelas, se les quitan los huesos, se echan en azucar clarificada, cocida en primer grado de *bañado*, se pasan un poco por el fuego, se deja reposar algun tiempo, y dándolas en seguida un buen hervor se colocan en la compotera.

COMPOTA DE MELOCOTONES.

Las compotas de los melocotones se hacen del mismo modo que las de los albaricoques maduros.

COMPOTA DE PERAS DEL BUEN CRISTIANO BLANCAS Y ENCARNADAS.

Se escogen unas buenas peras del buen cristiano, se parten en dos pedazos y se ponen á cocer ligeramente en agua hirviendo, y en estando blandas se retiran al agua fresca en la que se habrá echado de antemano el zumo de un limon: se cuece azucar clarificada, se echan en ella las peras bien escurridas, y se las hacen sufrir muchos hervores hasta que se hallen bien cocidas; se espuman y se colocan en las compoteras.

Si se quiere que esten coloradas se las echa un poco de vino de Borgoña y cochinilla preparada.

COMPOTA DE PERAS DE VERANO.

Se las pica el ojo (1) á todas las peras de verano, como son la cermeña, las blancas y pequeñas &c., se cuecen ligeramente hasta que se ablanden un poco, se echan en agua fresca, se es-

(1) Se llama el ojo de una manzana, y de una pera el estremo opuesto al rabillo.

curren, se cuece despues en punto de *bañado* el azucar correspondiente clarificada, se añaden unas cascarillas de naranja ó de limon, se cuecen un poco las peras para que suelten el agua que tengan, se espuman con curiosidad, se retiran del fuego en hallándose cocidas, y despues que estuvieren frias se colocan en las compoteras.

COMPOTA DE PERAS Á LA BUENA MUGER.

Para hacer esta compota se toman regularmente peras de don Guindo, se limpian los rabillos, se las quitan los ojos, se lavan bien, y se escurren: se ponen despues en un perol con azucar, un poco de canela buena, dos ó tres clavos de especia, vino tinto y un poco de agua: se cuecen á fuego lento, se espuman á su tiempo con curiosidad, y estando cocidas, se arrugarán ellas mismas, y de aquí viene el llamarlas *peras á la buena muger.*

Con las peras de don Guindo se hace tambien una compota que tiene el color muy encarnado, y para esto se pe-

lan, se ponen en un puchero barnizado, se les echa un vaso de vino, un poco de canela, el azucar necesario, un poco de agua, y se mete dentro del puchero una cuchara de estaño: se cubre bien, se pone despues á cocer suavemente sobre cenizas calientes, y en hallándose cocidas las peras, estarán de un color hermosísimo.

COMPOTA DE PERAS Ó MELOCOTONES ASADOS EN PARRILLAS

Se ponen en parrillas sobre una hornilla con bastante fuego unas peras de buen Cristiano hasta que se tueste el pellejo, se echan despues en agua fresca, se limpian muy curiosamente, se echan despues en un cazo ó perol con azucar clarificado, un poco de canela, agua no mucha, y en estando cocidas se echan en la compotera.

Los melocotones que no están sino á medio madurar se cuecen del mismo modo.

COMPOTA DE MANZANAS DE LA REINA CON PELLEJO

Se toman unas buenas manzanas de la reina, se parten en dos mitades, se las quitan los ojos y los corazones, y se echan en agua fresca picando el pellejo con la punta de un cuchillo, se sacan despues del agua, se ponen en un perol con azucar clarificada, se cuecen á fuego lento hasta que se pongan blandas, y se colocan por último en las compoteras, echando por encima de la fruta el almibar pasado por tamiz.

COMPOTA DE MANZANAS CONGELADAS.

Se toman buenas manzanas de la reina, se parten en dos mitades, se pelan, se les quitan los corazones, se van echando en agua fresca, y se cortan unas cuantas en pedacitos muy pequeños: se ponen todas en azucar clarificada con un vaso de agua, y luego que estuvieren cocidas se echan en la compotera; se deja espesar el almibar despues hasta que se halle en consistencia

de jelatina, se pasa en seguida por un cedazo sobre un plato, se deja enfriar para que tome toda su consistencia, y por último se echa suavemente en la compotera.

COMPOTA DE MANZANAS Á LA PORTUGUESA

Se parten en dos pedazos las manzanas, se pelan, se les quitan los corazones, se echan en una compotera de barro, que tendrá cubierto el fondo con azucar clarificada, se cubre la fruta por encima con azucar en polvo, se cuece así esta compota en un horno, y en teniendo buen color se sirve caliente.

COMPOTA DE MANZANAS MECHADAS.

Se escogen unas manzanas buenas de la reina, se taladran de un lado al otro con la rodaja (herramienta de pasteleros); se pica el pellejo con la punta de un cuchillo, se mechan ó rellenan con mermelada de albaricoques, de flores de naranja ú otras, y se cuecen despues en un horno, cuidando de colocarlas so-

bre una camada de mermelada de manzanas.

COMPOTA DE AGRAZ.

Se toma agraz, escogiendo el que tenga los granos mas gordos, se les hace una cisura á un lado, se le sacan las pepitas con el pico de una pluma, y se van echando en agua fresca: se cuece agua en un perol, y despues de haber escurrido el agraz, se echa en agua hirviendo: se quita del fuego cuando se vean subir los granos sobre el agua, se cubren, y se dejan enfriar: despues se ponen á escurrir en un cedacillo, se mezclan en azucar clarificado, se les hace dar dos hervores, se retiran del fuego, se espuman y se echan en la compotera.

COMPOTA DE MEMBRILLOS BLANCOS Y COLORADOS.

Se toman unos membrillos sanos y grandes, se parten en cuarterones, se pelan, se les quitan los corazones, se van echando en agua fria, se cuecen despues ligeramente, y estando blan-

dos se ponen otra vez en agua fria: se escurren, se ponen en azucar clarificada, cocida al primer grado de *bañado*, se les hace sufrir algunos hervores; se vuelven despues á escurrir en un cedazo, y se colocan en la compotera: se cuece despues el azucar hasta el primer grado *aljofarado*, añadiéndole un poco de canela y clavo de especia, se cuela, y se echa sobre los membrillos.

COMPOTA DE FLORES DE NARANJA.

Se toman flores de naranja bien blancas y bien limpias, se echan en agua hirviendo para cocerlas ligeramente hasta que se desbaraten entre los dedos, se retiran despues al agua fresca, en la que se habrá echado el zumo de un limon, se pasará por dos ó tres aguas mas con zumo tambien de limon, se escurren en un cedazo, y se echan en azucar clarificada tibia: se cubren y se dejan por espacio de cuatro horas para que reposen y tomen bien el azucar.

COMPOTA DE CASTAÑAS ENJERTAS.

Se toman unas castañas enjertas, se

les quita la primera cáscara, se asan en un horno, se envuelven despues en una servilleta para que conserven el calor, y se acaben de cocer, se les quita estando casi frias la segunda cáscara, se ponen en un plato (de plata ó de barro, para que pueda resistir la fuerza del fuego sin saltarse) con un poco de azucar clarificada, se cuecen mansamente, se les añaden las cascarillas y el zumo de una naranja agria silvestre, se polvorean con azucar en polvo fino, se les pasa por encima una paleta de hierro hecha fuego, y se sirven asi calientes.

COMPOTA DE FRESAS.

Se toman las fresas buenas, se limpian y se lavan; se ponen en la compotera, y se les echa por encima un almibar congelado de grosellas muy caliente.

COMPOTA DE BERBERÍS.

Se busca el berberís gordo y maduro que tenga un buen color encarnado, se limpia, se cuece azucar clarificado hasta que llegue al punto de *pluma*, se

incorpora con el berberís, se ponen al fuego, y despues de hacerle sufrir siete ú ocho hervores, se espuma y se coloca en la compotera.

Jaleas ó jelatinas dulces.

JALEA DE GROSELLAS.

Se quita todo cuanto verde tengan las grosellas, las que deberán escogerse bien maduras y coloradas, pues las blancas no son buenas para esta clase de dulce, se deshacen y se esprime el zumo en una cazuela grande barnizada: se pone esta cazuela con el zumo de las grosellas bien cubierta en una bodega ú otro parage frio por espacio de seis dias, y pasado este tiempo se levanta suavemente y con precaucion la tela ó corteza que habrá formado en la superficie, echando el zumo en otra vasija por inclinacion y muy paulatinamente sin el poso que tendrá en el fondo para que salga el zumo limpio y perfectamente claro: despues se pesa, y por cada libra se toma media de azu-

car triturada, se pone en un perol junta con el zumo al fuego, subirá mucho de espuma, y se tendrá gran cuidado de quitársela frecuentemente: se deja cocer todo por espacio de una hora, y se hace la prueba siguiente: se ponen en un plato bien frio algunas gotas del zumo, y si habiéndose enfriado en el plato se viese espeso y en consistencia de jalea poco menos, se retirará del fuego, dejándola en otro caso hasta que llegue al punto necesario: despues se echa caliente en el momento de retirarla de la lumbre en tarros pequeñitos ú orzas de loza vidriadas de blanco, dejándola enfriar antes de cubrirlas, lo que se hará con un papel.

CONGELACION DE GROSELLAS SIN FUEGO.

Se toman grosellas bien maduras, las mas limpias que se puedan hallar, se esprimen sobre un tamiz, se pesa el zumo que hayan soltado, y por cada libra que resulte se pondrá otra de azucar en polvo: se deslie todo junto, se pasa despues por una manga, se deja reposar,

y se echa despues en las orzas ó tarritos como los anteriores, los que se pondrán despues al sol por tres ó cuatro dias, lo que será suficiente para que tome el punto conveniente. Se advierte tambien que no se debe lavar la grosella, pues estará mejor, y tendrá un gusto mas delicioso y aromático que la cocida.

CONGELACION DE SANGUESAS.

Se toman dos terceras partes de sangüesas y una tercera de grosellas coloradas, se les quita todo lo verde, se esprimen unas y otras, y se dejan clarificar como la precedente en una cueva ó bodega, pero solamente por espacio de tres dias: el resto de la operacion es lo mismo que la anterior.

CONGELACION Ó JALEA DE CUERNO DE CIERVO.

Esta congelacion ó jalea deliciosa, que en Alemania se receta á los enfermos generalmente por los médicos, es el mejor cordial que se puede dar, y re-

une á su gusto delicioso toda clase de virtudes: para hacerla bien se seguirá el método siguiente:

Se toma una libra del verdadero cuerno de ciervo raspado, se echa en un perol con azumbre y media escasa, ó sean cinco cuartillos de agua, se pone todo al fuego, y se deja cocer hasta que se reduzca á la mitad, echándolo despues en una cazuela grande pasado por un tamiz: se limpia bien el perol, se echa en él una clara de huevo con un poco de agua, se bate bien con una escobilla, y cuando haga bastante espuma se incorpora con la cocion del cuerno de ciervo, con una libra de azucar machacada: se mezcla con la clara de huevo, se pone al fuego otra vez, se quita la espuma que formará, y por último se añade el zumo de seis buenos limones pasado por tamiz, con poco mas de un cuartillo de vino blanco, el mejor que se hallare: se le hace sufrir algunos hervores, se pasa despues todo dos ó tres veces por la manga en la que antes de echarlo se habrán puesto algunos pedazos de canela fina: hecha la

segunda y aun la tercera filtracion estará este dulce enteramente líquido, y se podrán llenar los vasos como si fuese una bebida, pero despues se verá su congelacion en términos que si la filtracion no se hace en parage caliente ó cerca del fuego, se trabará al momento este líquido, y si se deja enfriar no pasará ya por la manga, quedando trasformado en el mismo acto un fluido en una gelatina.

CONGELACION DE MANZANAS.

Se toman las manzanas que se quieran de la reina, se les quitan los corazones y las cáscaras, se echan en un perol con una cantidad suficiente de agua para hacer un cocimiento fuerte, se pasa por una manga hasta que salga el jugo claro y fino; despues se pesa, y por cada libra se toma otra de azucar bien triturada; se pone á cocer junto en un perol, y para darle un gusto mas agradable se echa en el perol un poco de canela en rama, y algunas cáscaras de limon, pero es preciso retirar estos aro-

mas del perol cuando empiece á espesar el jugo ó sustancia de las manzanas: para saber si está bien cocido se hace la prueba en un plato segun hemos prevenido para las grosellas, y si se quiere dar á esta jalea un color amarillo hermoso se pone un poco de azafran en un vaso de agua en infusion por espacio de veinte y cuatro horas; se pasa despues por un lienzo esta tintura, y en seguida se echa en el perol antes que la sustancia empiece á espesar, cuidando de no echar mas que lo necesario para darla un amarillo hermoso.

CONGELACION DE MEMBRILLOS.

Se toman veinte membrillos, se enjugan, se cortan en pedazos, y se ponen á cocer en tres azumbres de agua hasta que se reduzcan á una: se pasan por un tamiz sobre una cazuela grande; se ponen despues á escurrir los membrillos, se pasa entretanto el líquido por una manga; se pesa, se toma el mismo peso de azucar clarificada, se cuece al punto de *escarchado*, se incorpora en seguida

con el jugo de los membrillos, y se cuece todo junto hasta el punto que la congelacion de las manzanas.

Si se quiere poner encarnada esta jalea se le echa un poco de cochinilla preparada, se espuma, y se incorpora todo muy bien, echándolo despues en las orzas.

De las Cremas.

CREMA NATURAL.

Se toma nata de leche bien clara y buena. se echa en una taza, se refresca sobre nieve, se echa despues azucar en polvos finos tamizados, y se sirve.

CREMA BATIDA.

Se echa en una cazuela media azumbre de crema dulce, es decir suave y buena, se incorpora con ella la cantidad suficiente de azucar, un polvo de goma tragacanta pulverizada, y un poco de agua flor de naranja; se bate todo muy bien con algunas brinzas de mimbres blancas, y cuando la crema haya formado bastante espuma, se deja

reposar un poco, despues se saca con una espumadera, y se echa en una taza: se guarnece alrededor con cáscaras de limon confitadas, y se pueden servir á la mesa.

CREMA DE SOL.

Se toma la crema que se haya formado de la noche á la mañana, se echa en una cazuela con la cantidad suficiente de azucar en polvo, y dos cascarillas de limon: se bate hasta que se ponga bien espesa, y formando despues con ella pequeñas pirámides en una fuente, se sirve.

CREMA NEVADA.

Se pone en una cazuela media azumbre de crema fresca con la clara de un huevo tambien fresco, cuatro cucharadas de azucar en polvo, y seis gotas de flor de naranja: se bate todo con una escobilla de mimbres, y segun vaya elevándose se echa con una espumadera en una cestita de mimbres que tenga en el fondo un lienzo delgado, se deja en

ella por espacio de una hora, y se sirve en tazas.

CREMA LIGERA.

Se tiene media azumbre de nata de leche, y otra media de leche, se les incorporan tres cucharadas de azucar en polvo, se cuece todo hasta que disminuya la tercera parte, se baten despues las claras de dos huevos frescos, y cuando formen bastante espuma se incorporan con la crema, se ponen al fuego, se revuelve todo hasta que haya sufrido seis hervores, se añade un poco de agua de flor de naranja, se coloca en una taza, y se sirve fria.

CREMA A LA ITALIANA.

Se pone en una taza media azumbre escasa de nata de leche, dos huevos frescos, y tres cucharadas de azucar en polvo: se bate todo hasta que se ponga bien espeso, se pone la crema sobre un plato profundo guarnecido alrededor con un borde de azucar en polvo: se cubre con otro plato ó con la tapade-

ra de una tartera, se le pone arriba y abajo un fuego suave, procurando conservarle siempre para cocer la crema segun conviene, y en hallándose cocida se deja enfriar y se sirve.

CREMA ALFOMBRADA.

Se toma media azumbre de nata y otro tanto de leche fresca y buena, cuatro onzas de azucar que se cocerán suavemente revolviéndolo todo de cuando en cuando con una espátula para que no se forme por encima corteza ni tela alguna, se retira del fuego en reduciéndose á la mitad, se deslie despues con un garbanzo de cuajo en dos ó tres cucharadas de leche y seis gotas de agua de flor de naranja: se mezcla todo muy bien, se pasa por un tamiz fino, y se echa la crema en un plato cóncavo, el que se pondrá sobre cenizas calientes, se cubre con otro, y se le colocarán encima unas brasas para tenerla medianamente caliente, y alfombrarla, y cuando se conozca que se halla suficientemente cocida, se retira

del fuego, y se deja enfriar para servirla.

CREMA DE SANGUESAS Ó DE FRESAS.

Se toma buena nata, se bate bien, se incorpora con azucar en polvo y sangüesas maduras pasándolas por tamiz, y echando la cantidad suficiente para dar el gusto, se echa despues con una cuchara en una fuente formando pequeñas pirámides ó montoncitos, y en seguida se guarnece toda alrededor con un cordon de sangüesas enteras. La crema de fresas se hace del mismo modo.

CREMA VIRGEN.

Se toma media azumbre de buena leche y medio cuartillo de crema ó nata de leche ligera y fresca, con un cuarteron de azucar y cuatro vizcochelas de almendras amargas: se cuece todo hasta que se reduzca á la cuarta parte, se baten dos claras de huevos frescos con cinco ó seis gotas de limon, ó una cascarilla, se incorpora todo, se pone á un fuego lento, se revuelve con una espátula ligeramente hasta que empiece

á pegarse al perol y á espesar, se pasa por un tamiz de cerda medianamente grueso, se echa en un tazon, y se pone en un parage fresco; y guarneciéndola, despues de haberse bien enfriado, con granos de granada todo alrededor, se sirve hermoseándola con flores

CREMAS DE ALMENDRAS.

Se toma un cuarteron de almendras dulces, se echan en agua hirviendo, se pelan, se retiran despues al agua fresca, se escurren bien, y se machacan echando poco á poco unas gotas de agua: se baten despues en media azumbre de leche un par de claras de huevos frescos y un cuarteron de azucar; se cuece esto á un fuego dulce, es decir, que no sea muy fuerte, y se deja hasta verlo reducido á la cuarta parte. y cuando empiece á formarse la crema se echarán las almendras mojadas, se las hace dar un hervor, y despues se pasará todo por un tamiz: se incorpora con ello una cucharada chica del café llena de agua de flor de naranja, y en habiéndose enfriado la

crema, se guarnece con almendras tostadas carameladas, y se sirve.

CREMA DE ALFÓNSIGOS.

Se escaldan tres onzas de pistachos ó alfónsigos buenos y bien verdes, se pelan, y se machacan en un almirez con un poco de cáscara de limon, pasándolo despues por un cedacillo de cerda: se deslien dos yemas de huevos en media azumbre de leche acabada de ordeñar, se les incorpora cuatro onzas de azucar, se mezclan á continuacion los alfónsigos, y se cuece todo sobre fuego suave: se revuelve con una espátula hasta estar cocido, cuidando de que no se espese mucho, se pasa por un tamiz, se coloca en una fuente, y en hallándose fria, se guarnece con un cordon de pistachos ó alfónsigos.

CREMA DE CHCOLATE.

Se toma media azumbre de leche, medio cuartillo de crema, dos yemas de huevos, y tres onzas de azucar, se mezcla todo esto muy bien, se cuece

hasta reducirlo á la cuarta parte, cuidando de revolverlo siempre con la espátula; despues se añaden dos onzas de chocolate bueno rallado, se le hacen sufrir cinco ó seis hervores, se pasa la crema por un tamiz, se echa en las tazas ó jícaras, y se sirve fria.

CREMA Á LA INGLESA.

Se toman dos yemas de huevo, un cuarteron de azucar, dos onzas de cáscaras de limon y de naranja confitada con cinco onzas de alfónsigos pelados; se machaca todo muy bien, se deslie en media azumbre de leche, se pone al fuego, se cuece á fuego lento, se revuelve sin cesar, se tiene cuidado de que no se pegue al fondo del perol, y en hallándose cocida, se añaden cinco ó seis gotas de flor de naranja, se pone en un plato al fuego hasta que se tueste por los bordes, se polvorea despues con azucar, y pasándola un hierro ó paleta, se echa fuego por encima para darla un buen color dorado, y se sirve.

FIN DEL TOMO SEGUNDO.

ÍNDICE

De lo que contiene este segundo tomo.

*

Fin del índice del tomo segundo.

APENDICE

Á LA MADRE DE LAS OBRAS,

Ó SEA TOMO TERCERO

DE

LA COCINERA ECONÓMICA

Y EL REPOSTERO FAMOSO

AMIGO DE LOS GOLOSOS.

Este volúmen acaba de perfeccionar la obra, pues si en el primero y segundo se manifiestan las recetas de Cocina y Repostería, en este se facilita la abundancia de buenos vinos, ratafias, licores, pastas, aves, belados &c. sin necesidad de ir con el bolsillo abierto á las fondas, pollerías, tiendas de ultramarinos, pastelerías y almacenes de vinos generosos.

SEGUNDA EDICION

CON LICENCIA:

Madrid imprenta de Don Eusebio Alvarez,

1825.

SALSA Á LA POSADERA.

Se echa en una cazerola un cuarteron de manteca, peregil, ajos picados muy menudos, sal, pimienta y el zumo de un limon: se amasa todo junto, y en el momento de servirla se echa la salsa sobre el manjar que se haya de sazonar con ella.

SALSA Á LA TÁRTARA.

Se echan en el fondo de una cazuela de barro dos ó tres ajos picados muy menudos, un poco de perifollo y serpentaria con mostaza, unas gotas de vinagre, sal y pimienta, segun lo que se necesite; se rocía ligeramente la salsa removiéndola siempre, y si espesase mucho se le echa un poco de vinagre, y si despues de gustarla se encontrase muy salada, se la echa un poco de aceite y mostaza.

SALSA PARA LA CAZA Ó AVES.

Se echa en una cacerola un vaso de vino blanco, la mitad de un limon en

pedazos, raspaduras de la corteza de pan, dos cucharadas de aceite comun, un manojito de peregil, cebollas, estragon, ajo, especia, sal y pimienta: se humedece todo con un poco de caldo, se cuece por espacio de veinte minutos mas ó menos, se desengrasa y se pasa por cedazo.

SALSA Á LA GASCONA.

Se echa en una cacerola un poco de aceite bueno y otro tanto de manteca, pimienta en grano, un poco de ajo y sal; se pone sobre una hornilla, y se mueve sin cesar hasta que la manteca se mezcle con el aceite: y se advierte que esta salsa se debe comer al instantante, porque en enfriándose se corta.

SALSA Á LA PROVENZANA.

Se echan en una cacerola dos cucharadas de aceite bueno, ajos, setas y un poco de cebolla todo picado: se pasa todo por el fuego, se le echa un poco de harina, se humedece con caldo, un vaso de vino blanco bueno, con un poco de sal, pimienta, una matita de pe-

regil y cebolla; se cuece á fuego lento por espacio de media hora: despues se desengrasa, y no se deja mas aceite que el necesario para que forme un empedrado, es decir sembrado de gotas y muy ligero: se saca el manojo del peregil y los ajos (lo que deberá haberse puesto entero) y se echa esta salsa al manjar que se haya de servir.

SALSA AL BLANCO.

Se toma una libra de tocino picado, otra de manteca de puerco, media de manteca de vacas, dos limones partidos en rajas quitándoles la cáscara, laurel, tres clavos de especia, cinco zanahorias partidas en pedazos muy pequeñitos, cinco cebollas, y una cucharada de agua: se cuece todo hasta que se mezcle, cuidando de moverlo continuamente para que no se pegue, y en hallándose todo consumido y que se haya derretido la grasa se le echa sal blanca, se cuece, se espuma, y se podrá usar para los manjares indicados en esta obra.

*

SALSA Á LA RABIGOTA.

Se echa en una cacerola una taza de caldo, una cucharada de las de café, de vinagre, sal, pimienta, una porcion pequeña de manteca envuelta con harina, y un polvo de todo recado de ensalada, tales como cebollino, estragon, pimpinela, perifollo y berros, se cuece esto un momento en agua, despues se esprime muy bien para que suelten el agua; y en seguida se pican bien finas, se echan en salsa y se hacen ligar al fuego.

SALSA Á LA POABRADA Ó SEA CON PEBRE.

Se echa en una cacerola como la mitad de un huevo de manteca fresca de vacas, tres cebollas en rajas, zanahorias, nabos redondos cortados en pedazos, un ajo, dos clavos de especia, una hoja de laurel, tomillo y albahaca, se reoga todo al fuego hasta que empiece á ponerse colorado; se le echa un poco de harina, despues se humedece con un buen vaso de vino tinto, otro

de agua, y una cucharada de vinagre: se pone á cocer por espacio de media hora, se desengrasa, se pasa por un cedazo, se le echa sal y pimienta, y se sirve.

SALSA DE VACO, VERDE Y PICANTE.

Se echa en una cacerola una cucharada de aceite bueno, medio cuartillo de buen caldo, y media azumbre de vino blanco: se cuece todo junto hasta que se reduzca á la mitad ó menos; se echan despues ajos y malpica, estragon, perifollo, peregil, cebollas y todo se pica muy menudo, echándole al mismo tiempo la sal y pimienta necesaria, se cuece todo junto un momento, y se puede servir.

SUSTANCIA DE GUISANTES.

Se toma como un cuartillo de guisantes verdes y se bañan en agua; se echa un cuarteron de manteca con la que se mezclarán los guisantes; despues se quita el agua y se escurren en un cedazo los guisantes; se echan en una

cacerola y se ponen al fuego que no sea muy fuerte; se añade una mata buena de peregil, y unos rabos verdes de puerros ó cebollas; se reoga todo por espacio de un cuarto de hora, se le echa un poco de sal y la mitad de una cazada de caldo de buena sustancia: se cuece á un fuego menos fuerte, cubriendo la cacerola con su cobertera, y pasados tres cuartos de hora en el fuego se echan en un almirez ó mortero los guisantes para machacarlos; se pasan despues por cedazo, usando para esto de caldo de sustancia, y luego que se hayan pasado, se pone la sustancia que se haya recogido en una cacerola, y en el momento de servirla se calienta.

SUSTANCIA DE GUISANTES SECOS.

Se echan á remojar en agua tibia por espacio de doce horas dos cuartillos de guisantes secos; se ponen despues en una holla con una libra de tocino, dos zanahorias, dos cebollas, clavos de especias, un manojo de peregil, ajos, tomillos y laurel; cocidos los guisantes

se pasan por cedazo humedeciéndolos un poco con el caldo en que han cocido: se echa esta sustancia en una cacerola echándola otro poco de este caldo, y se cuece, sirviéndola despues con el manjar que acomode.

SUSTANCIA DE LENTEJAS.

Esta sustancia se hace del mismo modo que la anterior, escepto que aquí es preciso echar mas caldo, porque debe cocer mas tiempo para que tome color.

SUSTANCIA DE JUDIAS PARA CARNE Y VIERNES.

Se cuece un cuartillo de judias en agua con cebollas, manojo de yerbas odoríficas, y una buena porcion de manteca con sal, la que sea necesaria: despues de cocidas se pasan por cedazo, se meten en una cacerola con manteca y sal, y se cuecen á fuego lento por espacio de media hora, echándolas del mismo caldo donde se han cocido, si se quisiesen para viernes; y si fuesen para comida de carne se les echa caldo ó un poco de sustancia.

SUSTANCIA BLANCA DE CEBOLLAS.

Se preparan las cebollas como para la sustancia morena de cebollas; se pasan por el fuego, no muy fuerte, para que no tomen color, y estando bien reogadas, se les echa una cucharada de harina, media azumbre de nata de leche, ó sea crema, y como una nuez de azucar; se hace espesar á fuego fuerte dándolas continuamente vueltas, y en espesando se pasa por cedazo; despues se sazona con un poco de sal, pimienta y otro poco de crema, poniéndolo á un fuego muy dulce para no dejarlo cocer.

SUSTANCIA MORENA DE CEBOLLAS.

Se rajan ó parten muy menudas doce cebollas, se ponen en una cacerola con una buena porcion de manteca á un fuego vivo y se las hace tomar color, y luego que le tengan se humedecen con dos cucharadas de española; se cuecen á un fuego suave, cuidando de moverlas frecuentemente con una cuchara de madera; se pasa por cedazo, se vuel-

ve despues á poner en una cacerola con mas española, y haciéndola reducir á la consistencia de carne, se sirve teniendo ya buen gusto.

GUISOS Ó ADEREZOS Y SAINETES.

Los guisos se sirven sobre las carnes, y algunas veces se comen solos, como los de criadillas de tierra, de hígado y de lactancias; y entonces se sirven como platos intermedios.

GUISO DE CRIADILLAS DE TIERRA.

Se toma una porcion de criadillas de tierra preparándolas de modo que estén limpias, y cortándolas en rajas ó pedacitos como dados, se echan en una cacerola con un pedazo de manteca, y se ponen á un fuego suave, y despues de haberlas hecho sudar, se mojan con medio vaso de vino blanco, y dos cucharadas de española, haciéndolas cocer suavemente; se desengrasan en seguida y se les echa otro pedazo de manteca, revolviéndolo bien para que se incorpore uno con otro y se puede usar.

GUISOS Á LA PERIGORDIANA.

Despues de partir unas criadillas en pequeños pedacitos como dados, se reogan en manteca, se les echan dos ó tres cucharadas de salsa á la española con un poco de vino blanco, y se concluye con un pedazo de manteca, mezclando bien todo junto, y está hecho el guiso: se sirve sobre perdices, pabos, capones y pollos, asi como sobre los pabos rellenos de criadillas.

HIGADO GUISADO.

Se le quita lo amargo y se deja entero, se pone á mudar de color al fuego en agua hirviendo en una cacerola con dos cucharadas de sustancia, medio vaso de vino blanco, otro tanto de caldo, una mata de peregil, cebolla, media cabeza de ajos, sal y pimienta en grano: se cuece por media hora, despues se desengrasa y se sirve con la clase de carne ó aves que se quiera, ó solo por plato intermedio.

GUISADO EN SALPICON.

Se pone en una cacerola una molleja de ternera bien aperdigada, dos corazones de alcachofas del mismo modo, y unas cuantas setas, todo picado ú en pequeños pedacitos, con un manojo de peregil, cebolla, media cabeza de ajos, un clavo de especia, una hoja de laurel, unas hojas de albahaca, y una porcion proporcionada de manteca: se pasa un poco al fuego, y se le echa unos polvitos de harina, un poco de sustancia, vino blanco, dos cucharadas de caldo, sal y pimienta en grano; se cuece y se retira en estando reducida la salsa.

GUISO DE LECHECILLAS DE PECES.

Se pone á reducir media botella de vino bueno blanco con un ramillete de yerbas odoríficas, y estando reducido, se saca el ramillete, y en su lugar se echan unas cuantas cucharadas de la salsa española y de sustancia: se clarifica esta salsa, y se reduce á su punto;

se aperdigan despues ligeramente las lechecillas de la Carpa, y antes de servirlas se reogan por algunos minutos en su misma sala.

GUISADO DE COL Ó SEA BERZA.

Se cuece por espacio de media hora en agua la mitad de una col, y despues se retira y se pone en agua fresca, se esprime y se le quita el troncho: se pica un poco de la col y se pone en una cacerola con una porcion de manteca, se pasa por el fuego; se le mezclan unos polvos de harina con un poco de caldo y alguna sustancia hasta que se vea de buen color; se pone á cocer despues á fuego lento hasta que la col estuviere cocida y reducida á la salsa; y sazonándolo con sal, pimienta en grano y un poco de nuez moscada rallada, se sirve á la mesa.

GUISADO DE RELLENO.

Se echa en una cacerola un poco de lechuga, acedera y perifollo, peregil y cebolla, todo muy picado, despues de bien labado y bien apretado en una por-

cion regular de manteca; se pasa por un buen fuego, hasta que no tenga humedad; se mezcla con una buena porcion de harina, se humedece con zumo de limon y caldo de sustancia, sal y pimienta en grano, se cuece y se sirve con poca salsa: si es viernes, despues de echar el harina se humedece con caldo de viernes y se cuecen bien las yerbas hasta que se consuma toda la salsa; en seguida se mezclan con tres yemas de huevo desleidas con leche buena, y se le echa todo, ligándolo sin ponerlo mas al fuego.

BORRAJO.

Esta suerte de guisar ó cocer que favorece mucho al buen gusto de las carnes que se cuecen sin evaporacion sensible; hay dos clases de borrajo, el uno se hace ordinariamente poniendo en una holla de cobre rebanadas de tocino y de ternera, del grueso de un dedo, que se sazonan con yerbas odoríficas, cebollas, zanahorias, limon, laurel, peregil, pimienta y sal: se echa sobre es-

te guiso la pieza ó presa que se quiere cocer, se cubre por cima con lo mismo que tiene debajo, se pone su cubierta á la holla, y se tapa bien con pasta, para que no tenga ninguna evaporacion y poniéndo fuego encima se cocerá por arriba y por abajo por igual. Esta composicion ó guiso sirve para toda clase de piezas que se quieran sazonar, pues para todo se usa por los mejores cocineros.

El borrajo blanco ó media brasa, es el otro modo que se usa, y se hace con tocino y lonjas de vaca, ó ternera, disminuyendo, ú aumentando los ingredientes segun sea la presa ó pieza de carne; lo demas es lo mismo que en el anterior.

PASTELERÍA.

La pastelería se sirve algunas veces de intermedio y figura siempre favorablemente en una mesa.

PASTA PARA LOS PASTELES.

Se toman tres yemas de huevos para

cada celemin ó tres cuartillos de harina, se echa un poco de agua hirviendo, media libra de grasa de vacas, y libra y media de manteca Se espuma al fuego antes la grasa y la manteca, y despues se mezcla todo y se amasa bien con el rodillo.

PASTA HOJALDRADA.

Se amasa con un cuartillo escaso de harina una libra de manteca, y se hace con agua fria una pasta ligera, de suerte que no tenga mas consistencia que la precisa para poderse amasar. se pasa por el rodillo tan delgada como el grueso de medio duro, se pone debajo un poco de manteca, y por cima se polvorea con harina; despues se dobla la masa y se vuelve á trabajar por tres veces, y se logrará tener una buena pasta hojaldrada.

PASTA CONSISTENTE.

Se mezclan seis onzas de manteca con ocho de harina y un poco de agua, únicamente la precisa, de suerte que la pasta sea dura, amasándola mucho á

fuerza de brazo primero, y despues con el rodillo: esta es la mejor masa para pasteles y tortas que se hayan de comer frias, y para conservar las frutas: se advierte que el horno no debe tener demasiado fuego.

PASTA PARA LOS LADOS Ó REPULGOS.

Para media libra de harina se toman seis onzas de manteca, dos yemas de huevo y tres cucharadas de leche buena, ó nata de ella: se mezcla todo, y se deja reposar un cuarto de hora, amasándola muy bien despues.

PASTA PARA LAS TARTAS.

Se mezclan tres cuarterones de manteca con una libra de harina, y se amasa bien.

PASTA DE CORTEZA PARA TARTAS.

Se bate una clara de huevo hasta que tenga consistencia, y se le van echando poco á poco cuatro onzas de azucar refinada, con otro poco de goma bien

molida, tanta como lo que hace un realito, y pasada por cedazo fino; se revuele bien amasándola por espacio de media hora, y se hallará la pasta en estado de servir.

PASTA TOSTADA.

Se toma una libra de almendras y otra de azucar en polvo: se pelan las almendras, se secan en la estufa ó la hornilla, se hace con ellas una pasta fácil de desmoronar, añadiendo por intervalos un poco de yema de huevo y flor de naranja; se pone la pasta en una vasija, ó sea vacía ancha y profunda que usan los boticarios, y se evapora en un fuego lento; se va echando en porciones el azucar, removiéndolo todo continuamente, y en hallándose formada la pasta, se hace con ella un pan y se pone sobre una mesa, se deja enfriar, y luego que está fria se hacen tortas y se ponen en el horno.

PARA EMPANADAS.

Sobre un cuarteron de harina se echan cinco de manteca, y cerca de

una onza de sal; se pone la harina sobre una mesa limpia, se hace en medio un hoyo para poner la sal con la manteca en pequeñas porciones, y un poco de agua. Se menea bien la manteca con el agua, y poco á poco con la harina; y cuando esta se ha absorvido toda el agua, se amasa á fuerza de brazo, y siempre que se mezcle bien la pasta no importará que no quede muy espesa: se hace dos horas antes de usarla para que tenga tiempo de revenirse: con esta pasta se hace toda suerte de empanadas para las entradas, como las de carne de vaca, pescados y de aves: las empanadas que se pueden hacer de diferentes modos con aves, son de una polla cebada, partida en dos pedazos, ó con las alas de pavo; se toma lo que se quiere, se limpia y se escalda bien; se pasa despues por la lumbre con manteca, yerbas odoríficas, bien sazonado y con una mata de peregil: se pone en seguida en la tartera, cubriendo todo su suelo con un pedazo de pasta del grueso de un duro, bien trabajado antes con el rodillo, se echa despues en-

cima la carne que se haya preparado, fria; y en los huecos se colocan unas albondiguillas de ternera, setas y alcachofas, se cubre la carne con hojas de tocino y se pone encima la misma masa y del mismo modo que la de abajo, se humedecen con agua (usando de la escobilla de pastelero), los dos estremos que deben unirse, y se pican ó repulgan alrededor para unirlos: se bate bien un huevo entero con clara y yema, y con la pluma ó escobilla se unta toda la superficie de la empanada; se pone á cocer en un horno, y un cuarto de hora despues se saca, y se le hace un hoyo en medio para que salga el vapor, y se vuelve á meter en el horno inmediatamente; estando ya cocida, se la quita lo de encima cortándola todo alrededor por la orilla, y se saca la grasa que tiene dentro la empanada y las hojas de tocino.

Despues se tiene ya preparada en una cacerola una buena salsa, y se echa en la empanada; y si hay proporcion para hacer un guiso de molleja de ternera con setas, bien sazonado, se echa

en la empanada, se vuelve á poner su cubierta, y se sirve; y este es el método que se debe observar en toda suerte de empanadas sean de carne, sean de viernes: no hay mas diferencia que la carne que ha de llevar dentro, el modo de sazonarla, el tiempo que se ha de tener cociendo, y la salsa con que se ha de compóner; pero la pasta siempre debe ser la misma.

ENPANADA DE CAZA.

El conejo: Es preciso partirlo en pedazos ó por miembros, y quebrantarle un poco los huesos con el lomo de la cuchilla; y si se quiere, hacer empanada de liebre, se la quitan todos los huesos, y no se echa mas que la carne.

La chocha: para hacer una empanada, se toman dos chochas y se parten en cuatro pedazos cada una; se pica lo de adentro, y se incorpora en el pastel donde debe servirse.

A las alondras se les quitan las patas y el pescuezo, y se las desocupa, y en seguida se hace un relleno como en las chochas.

Hechas estas observaciones sobre las referidas piezas de caza, y para cada una en particular, no hay que advertir en materia de empanadas, pues todas se hacen de un mismo modo: se ponen en una tartera con una mata de yerbas odoríficas, sal, especias finas, lonjas de tocino y manteca, y se pone encima la cubierta de pasta, para concluirla como las otras; cocidas y desengrasadas se les echa una buena salsa hecha con caldo de sustancia, y al ponerla en la mesa se añade el zumo de dos naranjas; y si en lugar de la salsa se tuviese un buen guisado, sea de molleja de ternera y setas, ó guisado de criadillas de tierra en rajas, entonces estará mejor la empanada; y al servirla se echa el zumo de un limon, usándolo particularmente con la caza que necesita siempre bastante ácido.

EMPANADA Ó PASTEL DE TERNERA Y SETAS EN RELLENO.

Se reoga al fuego con manteca una rueda de ternera cortada en pequeños

pedazos; despues se pica con grasa de carne, peregil, cebollas, setas, miga de pan mojada en leche, sal y pimienta en grano; despues de bien picado todo, se machaca muy bien en un mortero ó almirez hasta que parezca pasta, y bien mezclado, ligándolo con yemas de huevo: se arrolla en seguida el relleno en figura de salchicha, y se mete en la empanada, preparada como hemos ya dicho anteriormente, y echando por separado la molleja de ternera, setas, criadillas de tierra, y un poco de hígado; se cubre con lonjas de tocino y manteca; y antes de servirlo á la mesa se quitan las lonjas de tocino, se desengrasa la empanada, y se le echa una salsa hecha á placer de la cocinera.

EMPANADA DE LENGUA DE VACA.

Se mecha la lengua con tocino gordo, se cuece por espacio de tres cuartos de hora, se parte en pedazos, se coloca sobre el suelo de la empanada, con un relleno encima, un manojito de yerbas, setas y jamon: se cubre en lonjas del-

gadas de tocino gordo, y sobre el tocino se echa mucha manteca; se le pone la cubierta de la misma pasta, bien picados los estremos en redondo, y repulgada para que nada se salga, se dora despues por cima con huevo muy batido, segun hemos ya dicho, y en estando cocida la empanada, se abre, se sacan las lonjas de tocino, el manojo de yerbas y el jamon, y se le echa una salsa, la que mas acomode, volviéndola á cerrar.

EMPANADAS DE TODAS SUERTES DE PESCADOS PARA COMER DE CARNE.

Se prepara el pescado y se corta, segun sea: despues se coloca sobre tocino raspado, y se sigue el mismo método que se previene para la empanada de lengua de vaca; y estando cocida se le echa la salsa que se quiera.

EMPANADAS DE PESCADOS PARA VIERNES.

Se elige el pescado que mas guste, y despues de escamarle y partirle en pedazos, se cubre la tartera con la pasta

como hemos dicho; se pone encima el pescado con un manojo de yerbas odoríficas, sal, especias y peregil muy picado, y despues se cubre el pescado con manteca de vacas: se le pone la cubierta de pasta y se concluye la empanada como hemos prevenido para las anteriores, y hora y media basta para cocerse una empanada de pescado; por último, ya cocida y desengrasada como las otras, se le echa un guiso de lechecillas de peces.

PASTEL CALIENTE DE LO QUE SE QUIERA.

Se echa en el pastel lo que se quiere, cociéndolo mas ó menos, segun sea de dura ó tierna la carne ó pescado que se le ponga; se coloca en él lo que fuere, poniéndolo sobre la pasta con un poco de relleno debajo, se guarnece con lonjas de tocino, de jamon y de ternera, un manojo de yerbas, buen condimento, y mucha manteca: se pone despues la cubierta de pasta, como hemos dicho anteriormente, y estando cocida la empanada, se saca el

jamon, la ternera y el manojo de yerbas; y desengrasándola, se le echa la salsa que mejor parezca.

PASTEL FRIO.

Se toman seis libras de pasta, y luego que se haya estendido en la tartera para formar el fondo del pastel, lo que fuere necesario, se cubre de lonjas de tocino, y encima se echa el relleno: despues estando bien formado el circulo de la pasta, se coloca la carne, y se le echa sal, pimienta, aromas molidos, y un poco de las cuatro especias; despues se llenan los vacios que haya con el relleno, y se envuelve todo con lonjas de tocino, cubriéndolo con otra pasta metiéndolos en el horno hasta que se haya esponjado y tomado buena forma, cuidando que no tome mucho color.

La carne se reoga un poco en una cacerola antes de meterla en el pastel, y despues se le echa una buena porcion de manteca, retirándola para que se enfrie en estando un poco tiesa, y se

hace el relleno del pastel; para dos libras de carne se ponen tres de tocino, todo junto muy bien picado, con sal, pimienta, aromas machacados, y un poco de las cuatro especias.

PASTELES PEQUEÑOS AL NATURAL.

Luego que el ojaldrado tiene seis vueltas, se hace el fondo del espesor de una línea, y con un molde de hojadelata se incorporan dos docenas de ruedas de pulgada y media de diámetro, se reunen las cortaduras sin amasarlas, y se forma otra rueda como las precedentes: se hacen con el mismo molde otras ruedas y se van poniendo sobre un pliego de papel, humedeciéndolas ligeramente para que se peguen; se echa despues sobre cada una de ellas una porcioncita de ternera picada con setas y alcachofas del grueso de un dado; y despues de haberlas humedecido alrededor, se cubren con los primeros fondos ó ruedas, cuidando que los bordes estén bien unidos para que no se caiga el relleno; se doran despues con el hue-

vo batido, y se cuecen en un horno muy caliente, solamente por espacio de diez minutos.

TORTA DE ALMENDRAS.

Se pone sobre una mesa medio cuartillo de harina, se hace un hoyo en medio para meter una porcion de manteca como la mitad de un huevo, cuatro huevos con clara y yema, un polvo de sal, un cuarteron de azucar fina, y seis onzas de almendras dulces muy machacadas; se amasa todo junto y se forma una torta, la que se pone á cocer y se baña con azucar, pasándola despues por cima la paleta hecha fuego.

TORTA DE ARROZ.

Se pone en una olla pequeña un poco mas de un cuarteron de arroz bien lavado, se le hace reventar al fuego con un vaso de agua, y despues con leche hasta que estuviere cocido y espeso; se deja enfriar. se hace una pasta con medio cuartillo de harina, sal, cuatro huevos, media libra de manteca y el

arroz; se amasa todo junto y se forma una torta, se le dá color despues con el huevo batido, se cuece en el horno por una hora, y en otro caso puede tambien cocerse debajo de una cobertera de cobre untando muy bien el papel que se pone debajo de la torta.

PASTELILLOS.

Se hace una pasta hojaldrada, se afina hasta el espesor de medio duro y se corta en pequeñas soladas con un corta pasta, se ponen sobre moldes pequeños, y sobre la pasta una cucharada de crema de frangipana; despues se cubre con algunas tiras de pasta, se cuecen media hora en el horno, y por último se guarnecen con azucar y la paleta caliente.

BOLLOS.

Se toman seis libras de harina, cuatro de manteca, y treinta huevos, que es lo que puede embeber únicamente la pasta, despues con la cuarta parte de la harina se forma un pozo, en el que se deslien dos onzas de espuma de cer-

veza con agua tibia, sin echar sal, porque impediria la fermentacion; despues se apaga ésta inmediatamente humedeciéndolo un poco para que se conserve caliente, y se pone en una cacerola; en el invierno se la deja revenir un poco en una pieza ó parage donde haga un calor moderado, y en el verano en cualquiera mesa, procurando solamente no le dé el sol ni las moscas, pues si la levadura fermentase demasiado, perderia su fuerza: con el resto de la harina se forma otro pozo en el que se echa la manteca derretida, pero no caliente, con una cucharada de agua; si la manteca se endureciese se hará á fuerza de brazo amasándola bien con la harina; despues se le echan los treinta huevos, y remojándolo, se añade si fuese necesario: se amasan los huevos con la manteca mezclando con ellos la harina, y la levadura; en seguida se envuelve en un lienzo pulverizado de harina, en el invierno en un sitio donde no penetre mucho el frio, y en el verano donde no sea muy escesivo el calor: se deja revenir por espacio de seis horas: se in-

corpora ó se manosea un poco, y se vuelve á poner en el mismo lienzo por tres horas mas, y despues se cuece en un horno que sea de un calor no muy fuerte; y si se quiere hacer un bollo grande, no se pone entonces mas que tres libras de manteca, pues siendo menos fina la pasta subirá mas fácilmente; y esta pasta tendrá la ventaja de que poniéndola al fresco, puede conservarse por espacio de dos dias sin perderse ni variar.

TORTA DE MANZANAS.

Se escaldan ocho ó diez manzanas grandes, y estando despues frias se pelan; se reduce á mermelada la pulpa batiéndola y amasándola con una cuchara; se mezclan con esto seis yemas y cuatro claras de huevo, se bate muy bien todo junto, y se le echa nuez moscada rallada y azucar, la cantidad que prudentemente se juzge necesaria: en seguida se hace una buena pasta hojaldrada, se estiende en la tartera; se echa encima la mermelada sin cubrirla de pasta por cima; se pone por espacio de

una hora en el horno, y despues se la deja reservar con cuidado desde la tartera al plato, y se la cubre por cima con azucar fina pasada por cedazo.

SUPLICACIONES Ó BARQUILLOS PEQUEÑOS.

Se toman cuatro onzas de harina y seis de nata de leche fresca, una libra de azucar en polvo, y cuatro adarmes de flor de naranja, ó sea azahar; se bate primeramente la crema ó nata con la harina, y cuando ya no tenga borujones, se echa el azucar, se añade crema, y se mezcla por último el agua de azahár; de suerte que esta mezcla quede tán blanca como leche: se calienta entonces el molde, ó sea el *barquillero*, y se unta con una pluma empapada en manteca fresca derretida en una cacerola, ó mas bien en una cazuela de barro. Se echa cucharada y media para formar el barquillo ó suplicacion, y se aprieta un poco el yerro para que salga un poco mas delicado; se pone al fuego de una hornilla, y estando cocido de un lado se vuelve el molde del otro;

y para asegurarse de si está bien ó mal cocido se entreabre cuando sea necesario el yerro, y estando de buen color, se retira con un cuchillo, pasándolo por debajo, y despues se enrolla segun se vá despegando, dándoles las formas que se quieren segun están calientes, y despues se meten en una estufa para que se sequen bien, ó se pongan tostados.

RAMEQUINES Ó SEAN TORTITAS CON QUESO.

Se toma un litro (un cuartillo) de nata de leche, se pone en una cacerola con un cuarteron de manteca; y luego que esta preparacion empieza á hervir, se echan dos puñados de harina, y se hace consumir ó secar esta pasta hasta que no corra por los dedos: se retira del fuego, se la echan ocho huevos, de dos en dos para que los vaya recibiendo poco á poco; despues se le incorpora media libra de queso de suiza ó cebrero de España, que es lo mismo, cortado en pedacitos como dados, y un polvo de pimienta quebrantada: se forman despues los ramequines del tamaño y

figura que se quieran, se colocan en papeles, y dorándolos en seguida con el huevo batido, tomado con una pluma, se meten en un horno que no tenga mucha fuerza, y estando cocidos y de buen color, se retiran, echándoles por cima polvo de azucar fina.

BACALAO, Ó SEA ABADEJO.

Estas recetas se amplían por ser un pescado el mas económico para familias de fortuna escasa, á fin de que puedan componerlo de otros muchos modos que los que ya van esplicados.

Se toma el bacalao, se corta en pedazos, se laban, y se ponen en un lebrillo en agua caliente para remojarse bien; pasadas seis horas se puede sacar y darle unos hervores al fuego hasta que suelte todo el salitre, mudándole dos ó tres veces el agua, sino basta la primera; despues se pone en un lebrillo que se cubra con solo este bacalao hasta la superficie, sobre el que se echan unos ajos majados, mucho peregil, picado muy fino, pan rallado, sal, agua

hasta cubrirlo, y pan rallado: se pone al fuego muy cubierto con su cobertera para que vaya cociendo lentamente hasta quedar casi seco, á cuyo tiempo se retirará y se podrá servir á la mesa sin aumentarle mas salsa ni caldo.

BACALAO Á LA PORTUGUESA.

Se corta en trozos, se cuece, se pone á escurrir en una red, ó en un plato ladeado, se frien despues en aceite, y se van poniendo en un puchero; en seguida se les echa peregil, agua, y un clavo de especia: se frie un poco de cebolla, se le mezcla una cucharada de harina, de todas especias, y zumo de limon, ó vinagre, se echa todo esto sobre el bacalao, se le hace dar dos hervores, y se sazona con sal si es que le hace falta.

BACALAO Á LA CASTELLANA.

Se cuece en pedazos, y entre tanto se frie mucha cebolla, se machacan en un almirez unos ajos con pimienta, unos granos de comino, y unas cuan-

tas hebras de azafran, desatándolo con agua; se mezcla todo esto en la sarten con la cebolla, y se sazona con sal, si la necesitase, poniéndolo despues en una cazuela al fuego. Se echa el bacalao enjuto en una fuente, se guarnece con peregil muy picado, se le echa encima la salsa, y por último un poco de zumo de limon ó vinagre.

BACALAO Á LA CALESERA.

Se cuece, se espuma, se le quita el agua, se pone en remojo pan tostado, con agua y vinagre, se esprime, se machaca en un almirez, con ajos, un poco de todas especias, y una buena mata de peregil; se desata con agua, se mezcla con el bacalao, se le hace dar un hervor, se sazona con sal, si la necesitase, y por último se le echa el aceite necesario con ajos fritos.

BOLAS Ó ALBONDIGAS DE BACALAO.

Se cuece el bacalao, se esprime, se le quitan las espinas, se corta en pedazos, se le echan los huevos correspon-

dientes crudos, pan rallado, de todas especias inclusa la canela, peregil, nuez moscada, yerba buena, unos granos de comino, y queso rallado: se pica todo con el bacalao, y despues de bien amasado se hacen las albóndigas con dos cucharas cóncavas de madera. Se frien en aceite, se sacan estando doradas, y se van echando en un puchero con agua caliente, en cantidad proporcionada para que no pierdan la sustancia; despues se les echa aceite con ajos fritos, y machacando unas avellanas en el almirez con pan remojado en vinagre aguado, desliéndolo con el mismo caldo de las albóndigas, se echa en ellas esta salsa, dejando que todo tome un par de hervores.

BACALAO EN DULCE.

Se cuece en dos ó tres aguas hasta que haya soltado toda la porquería y salazon, procurando escogerlo bueno, y despues se pone á enjugar en una fuente: se hace una pasta con harina, agua, y azucar, que no sea muy clara

ni muy espesa: se rebozan en ella los trozos del bacalao, se van friendo en aceite hirviendo, y segun se sacan se van rebozando en azucar fina bien purificada, sirviéndolos en caliente.

Si se quiere que la pasta salga mejor se le echarán unos huevos muy batidos con unas gotas de aguardiente.

BACALAO Á LA LIGERA.

Se lava en dos aguas calientes, y se pone en trozos en un puchero con agua, ajos machacados, sal, peregil y especias, echándole al servirlo el zumo de medio limon.

BACALAO CON NARANJA.

Se echa en un puchero ó cazuela, despues de bien desalado y partido en trozos, con ajos crudos, pimienta, azafran, aceite, peregil, tomate, un poco de agua, y las naranjas correspondientes al mismo peso del bacalado, hechas seis ú ocho pedazos cada una, y se pone todo junto á cocer.

ALBONDIGUILLAS DEL MOMENTO.

Hay personas que se dan por convidadas al cubrir la mesa, cuando no hay con que obsequiarlas; y para quedar bien se hará este plato, con el que podrá presentarse un principio muy decente mientras comen la sopa y el tocino.

Se pica una presa de carne buena con tocino entre magro y gordo de jamon, y despues por cada libra se echan ocho huevos muy batidos con unas gotas de aguardiente, miga de pan bien rallada, azucar y canela, y alguna especia de la que agrade, pero no mucha para que sobresalga la canela: se amasan bien y con dos cucharas cóncavas se forman las albondiguillas, las que se irán friendo en manteca de vacas fresca bien caliente en la sarten, y segun se vayan sacando bien fritas y doradas, se les echa por cima en caliente mas azucar y canela.

CREMAS.

Las cremas se sirven de platos intermedios y de postres, y vamos á poner

algunas de las mas adecuadas á la cocina de un particular.

CREMA BLANCA Ó NATURAL.

Se toma media azumbre de leche, ó de nata, un cuarteron de azucar, se cuece junto todo hasta que se reduzca á una tercera parte; se pone á enfriar hasta que se pueda sufrir con un dedo sin quemarse; despues se toma un poco de cuajo, se deslie con agua en una cuchara; se mezcla con la crema, y se pasa todo por un tamiz; se pone al calor de la lumbre la fuente ó plato que se haya de servir, se echa despues en él la crema, y se cubre con una cobertera de cobre sin tocarle, y poniéndole encima cenizas calientes hasta que la crema se haya tostado; y despues se pone al aire para servirla fria.

CREMA Á LA FRANGIPANA.

Se echan en una cacerola dos cucharadas de harina con limon verde, es decir la cáscara de limon rallada, azahar tostado y picado, y un polvo de sal;

se deslie con tres huevos, claras y yemas, media azumbre de buena leche, y el azucar que prudentemente se crea necesario: se pone á cocer dándole siempre vueltas sin cesar por espacio de media hora, y estando frio sirve para hacer pastelillos, tartas y bartolillos de frangipan: no hay mas que hacer que ponerlo sobre una pasta hojaldrada, y estando cocido se guarnece de azucar.

CREMA DE VAINILLA DE AZAHAR, DE LIMON, DE TÉ, &c.

Se cuece la leche, ó nata, y despues se retira del fuego para echar en infusion con ella por espacio de una hora, uno de los olores que hemos dicho, y se concluye del mismo modo que la crema de café; y es como sigue.

CREMA DE CAFÉ.

Se tuesta en una sarten un cuarteron de café; y estando dorado se echa en media azumbre de nata ó leche hirviendo: se cubre, se deja en infusion, se le echan dos yemas de huevo, y el azucar

correspondiente, procurando siempre que sobresalga á todo el gusto del café; se pasa por el baño maría, es decir, que se mete la vasija, puchero, ó cacerola donde está la crema, en un lebrillo con agua hirviendo para que se caliente, cuidando no dejarla cocer, y despues se pasa por un cedazo para llenar las tazas ó jícaras.

CREMA DE CHOCOLATE.

Se ralla media libra de chocolate, y despues se deshace al fuego de una hornilla con medio vaso de agua, y un poco de azucar, se mezcla en seguida con la nata ó leche buena, un grano de sal, y tres yemas de huevo, ó mas si fuese necesario; y se observa despues el método anterior para concluir.

CREMA CARAMELADA.

Se toma una ó dos onzas de azucar y se machacan muy finas en almirez, se echan en un cazo que esté estañado, sin agua, y se deshace ó derrite en una hornilla dándola vueltas hasta que to-

me un color rojo bajo; se la echa un poco de flor de naranja desleida en dos cucharadas de agua, y se incorpora con la leche, observando despues para concluir el mismo método que para la crema del café.

LA MUGER CASERA Y DE BUEN GOBIERNO EN LA ALDEA.

En esta obra hemos procurado reunir lo útil con lo agradable para la felicidad de los particulares, en términos que puedan gozar en la aldea con una prudente economía, de los placeres que un poderoso compra á peso de oro; y esto lo suple todo una muger casera y curiosa, haciendo sus provisiones en la estacion favorable, y poniendo en práctica todos los medios de conservarlas; estas instrucciones son necesarias á todos los que quieran sacar partido de todo en su favor; siendo de una fortuna muy mediana, y á toda familia labradora ó propietaria que se fija en la aldea; pues sin hacer grandes gastos, y mirando por sus intereses, tendrán dia-

riamente el recurso y placer de ver provista su casa en todo tiempo de cuanto puede apetecerse en la aldea, y aun algunas cosas supérfluas, que siempre gusta tenerlas, y máxime cuando proceden de nuestro trabajo y de nuestros cuidados

Esta obra no se parece á otra ninguna de su género, y se puede llamar el *tesoro inagotable*, propoicionando como proporciona la abundancia con la economía.

LECHERÍA Ó CASA DE VACAS.

Manteca, queso, cuajo &c.

La lechería debe tenerse siempre con la mayor limpieza y curiosidad, las vacas deben ordeñarse siempre á la misma hora, porque la tardanza las hace mucho daño, y menos abundantes, dejándolas mas tiempo que el regular la leche en las tetas; por la tarde es preciso ordeñarlas á las cinco, para que tengan tiempo de llenarse las tetas para la mañana siguiente, y siempre se las

debe apretar bien para que no las quede ninguna leche; y la que se haya ordeñado es preciso pasarla á otras vasijas bien limpias.

MODO DE HACER LA MANTECA.

Luego que está bien batida, se abre la mantequera; se saca, se separa de la leche y se pone en una cazuela limpia, y si se ha de gastar asi fresca, se cubre de agua clara, y se remueve bien para que tome consistencia y no tenga humedad, despues se sacan con la punta del cuchillo todos los cuerpos estraños que pueda tener mezclados; en seguida se estiende en una fuente ó cualquiera vasija, poniéndola muy delgada, y se le dá la figura que se quiera.

En el verano es preciso desnatar la leche antes que el sol llegue á dar en la casa de vacas; y en esta estacion no se debe tener en las vasijas mas que veinte y cuatro horas, ni desnatarla por la tarde hasta despues de puesto el sol; en invierno se puede dejar la leche sin desnatarla treinta y seis y cuarenta y ocho horas.

La crema ó nata se debe poner en una vasija profunda, que se guardará en el verano en el paraje mas fresco de la casa de vacas, ó en una bodega fresca donde circule libremente el aire.

La manteca se amasa dos veces por semana en el verano, y es preciso hacer esta operacion al amanecer y en el campo, es decir, con aire libre; y en invierno se amasa mas que en el verano.

MANTECA DERRETIDA.

No hay necesidad de tener manteca tan fresca como la que se toma para salar; se echa en un caldero con tres cebollas grandes cortadas en cuatro pedazos para poderlas sacar despues con la espumadera, y tres hojas de laurel, poniendolo todo á un fuego moderado; no se debe espumar, y cuando se hayan derretido todos los pedazos de manteca, se deja de remover y no se introduce la espumadera mas que para sacar despues la cebolla y el laurel, y cuando la espuma se vaya al fondo, y la manteca haya tomado un color do-

rado, se retira, se deja reposar un poco, y despues se echa en la olla donde haya de conservarse.

MANTECA Á MEDIA SAL.

Se lava bien la manteca, porque la menor gota de suero que le quede, puede echarla á perder: se echa una grande cantidad de sal en el agua para que se ponga estraordinariamente salada, se deshace, y despues se echa en agua en pequeñas porciones dejándolo así por seis horas: entre tanto se preparan las ollas donde se ha de poner, las que se frotarán bien con laurel, echando en el fondo algunas hojas con una capa de sal: la persona que haya de amasar la manteca en el agua salada, deberá lavarse antes las manos, empleando la ceniza en vez de la pasta de almendra, pues esta precaucion impide se pegue á los dedos la manteca, se amasa muy bien para que se impregne en toda ella el agua salada, y despues por última operacion se coloca en los pucheros ú ollas, apretándola bien para que no pe-

netre el aire, y cubriendo bien las ollas, ó sea la superficie de la manteca, con sal blanca muy molida.

MODO DE HACER EL QUESO EN GENERAL.

Los quesos se diferencian únicamente en el modo de hacerse; se pueden hacer con leche recien ordeñada, con leche desnatada ó bien con leche cuajada sin otros auxilios, y mas prontamente con cuajo: cuando se hace queso es preciso separarle con cuidado del suero, á luego que la leche estuviere cuajada; se amasa bien con las manos, y se mete en una encella, procurando que pase el borde como una pulgada ó mas, y cuando se aprieta el queso para sacarle el suero, no hay necesidad de que pase la boca ó borde, porque no serviria de nada; despues antes de meterle en la encella es preciso estender en su fondo un lienzo bastante grande para cubrirle enteramente; se pone entonces el queso en prensa por dos horas; despues se vuelve poniéndole un lienzo limpio debajo, y en seguida se coloca como estaba: se

prensa de nuevo por seis ú ocho horas, se vuelve otra vez, y se frota por ambos lados con sal, prensándole tercera vez por doce horas, se corta todo lo que sobresalga de los bordes de la prensa, se coloca sobre una tabla seca, y se le dá vuelta todos los dias.

MODO DE HACER BUEN CUAJO.

Se toma una molleja de ternera bien fresca, porque, por poco corrompida que estuviese, no valdria nada el queso; se toma cuatro cuartillos de agua dulce bien clara, se le echa un poco de sal, unas hojas de rosa, canela, agabanzo, una cortecilla interior de la nuez moscada, clavo de especia, y otro poco de todas las especias y aromas que haya: se cuece todo hasta que el agua se haya consumido una cuarta parte; cuidando no tome el gusto del humo: se cuela el licor y se separa de las especias &c. y cuando ya no tenga mas que el color de la leche recien ordeñada, se echa sobre la molleja de ternera, se le incorpora un limon cortado en ra-

jas, y despues se deja reposar uno ó dos dias, se cuela de nuevo, y se echa en una botella tapándola con un corcho: este cuajo se puede conservar un año, es como un perfume, y una pequeña dosis basta para cuajar la leche.

QUESO DE NATA.

Se mezclan seis azumbres de leche recien ordeñada con media de nata: se echa una dosis de cuajo en esta mezcla, que deberá estar tibia, y estando cuajada se cubre una encella de un tamaño proporcionado al queso que se quiere hacer, con un lienzo bien limpio, y se corta la cuajada con una espumadera, echándola en la encella hasta que se llene; despues se aprieta el lienzo sobre el queso, y cuando se aplane se añade mas cuajada hasta que haya bastante para el queso que se quiere hacer: bien esprimido hasta no quedarle suero alguno, se vuelve el queso sobre un lienzo seco y se le echa encima un peso como de una libra; al principio de la noche se vuelve sobre otro lienzo, y

á la mañana se salará un poco: despues se forma una cama con hortigas ú hojas de fresno, se coloca encima el queso, se cubre con otras hojas de lo mismo, cambiándolas dos veces por dia y por espacio de una semana, y despues ya se puede comer.

QUESO EN SÁLVIA.

Se muelen las copitas ó estremidades de la sálvia tierna y colorada en un almirez para esprimir el zumo, y separadamente se hace lo mismo con unas hojas de espinacas: se mezclan los dos zumos para darle un color verde, y quitarle el amargor, y despues echando una dosis de cuajo en la leche, se la incorpora el zumo de las espinacas y de la sálvia para darla el color verde, y el gusto hasta el punto que á cada uno acomode: cuajada la leche se desbarata ligeramente, y se echa en una encella ó canastillo de formar quesos, apretándole suavemente para que salga el queso tierno y jugoso; se deja en prensa por ocho horas, se sala despues, dándole vueltas todos los dias, y pasa-

do un mes estará ya escelente para poderse comer.

QUESO DE MARAVILLA.

Se maja en el almirez un cierto número de hojas de la caléndula ó flor de la maravilla, frescas y coloradas; se pasa el zumo por tamiz, se echa en la leche al mismo tiempo que el cuajo, y se mezcla bien; cuajada la leche se parte ligeramente, se pone en la encella, se presenta suavemente, y saldrá facilmente el suero por los ahujeros del canastillo; en lo restante se observará el método anterior.

MODO DE CRIAR, MANTENER Y CUIDAR LAS AVES.

El primer cuidado que tiene una muger casera y agenciosa es la eleccion de las aves que se multiplican mas facilmente: las aves de una edad mediana son buenas para empollar y acoclarse, y las jóvenes para poner: seis gallinas para un gallo, y para acostumbrarlos se les dá de comer en un mismo sitio y á una misma hora. Desde dos años de

tiempo á cinco es cuando la gallina sirve para empollar, y para esto el mes de febrero es el mejor, y despues los meses siguientes hasta san Miguel; la gallina empolla por espacio de veinte dias, y el ánade y la pava por treinta.

En la eleccion de gallos y gallinas se deben escoger los que se parezcan mas por su naturaleza; las gallinas mas gordas son las mejores, y es preciso escogerlas proporcionadas al gallo; pero en lugar de una cresta se preferirán las que tienen sobre la cabeza un moño de plumas; las gallinas que cantan no son buenas para empollar ni para poner, ni las gordas, pues son perezosas é indolentes: al año y medio ú dos años es cuando la gallina pone los mejores huevos y si se quiere que los pongan gordos no hay mas que darla algunas veces avena, y para impedir que se los coman se pondrán en el gallinero algunos pedazos de greda con la forma de huevos, pues irán á picarlos, y viéndose engañadas y frustrados sus deseos, perderán en pocos dias la costumbre; y cuando se vea que se disponen á aclocarse, lo

que se conoce en su modo de cantar, se debe aprovechar inmediatamente su disposicion, pero no darla mas de diez huevos.

El mejor tiempo para aclocarse es la luna llena del mes de febrero, de suerte que los pollos salen al principio de la nueva; en este mes es el mejor que en otro ninguno la clueca, aunque se puede empollar con utilidad desde esta época hasta el mes de octubre; pero no deberá hacerse nunca en los meses siguientes.

No se debe inquietar á la gallina clueca, porque abandonaría el nido ó no volvería á cubrir los huevos; y para evitar este inconveniente, se le pone de comer y beber cerca, para que de este modo no se resfrien los huevos cuando vá á buscar su alimento; y cuando salga del nido, se aprovecha aquel momento para componerle suavemente la paja, volviendo á poner los huevos como antes estaban.

El gallinero debe ser ancho y espacioso con el techo alto, y tabiques gruesos, y las luces al oriente para que las

aves puedan gozar de los beneficios del sol naciente.

El suelo del gallinero no debe estar empedrado, sino hecho con tierra muy batida ó llana.

Es preciso limpiar el gallinero del piojo y la liendre, y para lograrlo se sembrará al rededor de él las yerbas llamadas ajenjos y ruda, ó cocerlas y regar el suelo del gallinero con este cocimiento, lo que contribuye á desterrar el piojo y mantener sanas las aves.

Cuando se quiera engordar algunas gallinas, se encierran en la casilla ó jaulon, y se las mantiene con harina de cebada, y en el agua se echa un poco de ladrillo molido, lo que no solamente las abre el apetito, sino que contribuye á que engorden.

Las aves están sujetas á una enfermedad llamada *pepita*, y es una escamilla ó dureza que les sale en la punta de la lengua, y las impide comer; procede del alimento ó del agua sucia, ó por falta de agua, se les quita facilmente con la uña, y despues se frota la lengua con sal.

POLLOS TEMPRANOS Ó DE PASCUAS.

En los primeros dias de octubre se toman unos cuarenta pares de palomas, y se ponen en un granero que se halle al mediodia; se cierran todas las comunicaciones por donde pueda entrar el aire frio, y se les dá de comer algarroba y trigo morisco, con bastante sal; esto las calienta, se enamoran y ponen: se cuida de sustituir sus huevos con otros de gallina, y sobre todo se tendrá presente el dia en que se empollan para sacar los pollos al momento que quieran nacer, pues la paloma en lugar de desatascarlos, ocasionaría su muerte, por no permitir la estructura de su pico aquel modo de alimentarse; y así, en el momento que se ponen á empollar los pichones ó palomas, se toman dos pavas, se encierran en un establo, y se las da la comida cálida para acelerar su postura, y hecha esta, se las emborracha al momento que los otros pollos hayan nacido, y se les meten los polluelos debajo de las alas, con la cual basta para

que las lleven y los crien como si los hubiesen puesto.

Con estos pollos se puede hacer lo que llaman *gallos virgenes de Normandia*, que son muy estimados; y al efecto cuando los polluelos empiezan á enseñar las crestas, se les separa de las gallinas, y se les dá la comida compuesta de pasta de harina de trigo morisco, despues se adquieren unos granzones ó limpiaduras de arroz y se mezclan con la harina, no dándoles á beber mas que leche cortada con agua; se les amasa la pasta con leche, y en lugar del arroz puede dárseles tambien trigo tremesino mondado.

ÁNADES.

Los patos ó ánades empiezan á poner en febrero: sembrando peregil alrededor de los estanques que frecuentan toma su carne un gusto muy agradable. Por la noche es preciso proporcionarles algun asilo procurando que sea lo mas inmediato posible al agua, y que tenga sus nidos.

Todos los dias se cogerán los huevos de las ánades hasta que se las vea dispuestas á aclocarse, y entonces se dejan los huevos en el mismo parage donde los ha puesto; no necesitan mucho cuidado cuando empiezan á empollarse, y solo es preciso ponerles á su alcance cebada, barreduras de grano y agua.

En el invierno conviene mas que saque los huevos una gallina, que el dejárselos empollar á la misma ánade; porque esta lleva demasiado pronto los pollitos al agua, y si el tiempo es frio perecerán muchos: el número de huevos que se pueden poner para empollar una ánade es de doce ó trece.

Se pueden engordar las ánades, sea cual fuere su edad, y basta tenerlas en un parage separado en la pollera, y darles grano y agua con abundancia, en la inteligencia de que se acomodan á toda clase de granos, y que se engordan fácilmente en el espacio de quince dias ó tres semanas.

ANSAR Ó GANSO.

Los gansos necesitan poco cuidado

y poco gasto, porque se alimentan de todo lo que encuentran; y no les hace falta mas que agua en abundancia: los gansos mas grandes son muy estimados siendo blancos ó pardos, pero se hace poco mérito de los negros y de los manchados.

El ánade empolla por treinta dias: pero si el tiempo es caliente y no está revuelto, salen del cascaron los pollitos tres ó cuatro dias antes: es preciso darles de comer en abundancia; y lo que mejor les vendrá es el salvado con barreduras de avena calientes: luego que salen los pollos del cascaron es preciso tenerlos guardados ó encerrados diez ó doce dias, y alimentarlos con leche cuajada, harina de cebada, salvado, ú otra cosa semejante. Un ánade macho basta ordinariamente para cuatro ó cinco hembras.

Cuando se quieran engordar los ansarones ó pollos de ánade, se encierran en teniendo un mes, y otro mes despues estarán bastante gordos: el ganso ó ánade se engorda hasta que llega á tener seis meses, ó despues de la siega:

si se quiere que estén bien gordos es preciso encerrarlos quince dias ó tres semanas y alimentarlos con avena, habas machacadas ó molidas, harina de cebada, ó las heces molidas y mezcladas con leche.

DE LOS PAVOS.

Estas aves de una constitucion muy delicada, necesitan el mayor cuidado siendo pollitos, y tenerlos en parage caliente; las pavas son tan negligentes, que con solo un pollo que las siga, no se detienen, ni hacen caso de los demas: los pavos son muy codiciosos de todo grano, y cuando son grandes se les abandona enteramente sin cuidar de su sustento, pues ellos mismos buscan su alimento comiendo las yerbas, los granos y todo lo que encuentran.

Las pavas ponen sus huevos frecuentemente en parages ocultos, por lo que es preciso vigilarlas y hacerlas poner en sus madrigueras, es decir en casa, en la pieza destinada para tenerlas; empiezan á poner en marzo, y se empollan

en abril, poniéndolas en el nido solamente una docena de huevos.

Luego que salen los pollos del cascaron lo que sucede á los veinte y cinco ó treinta dias, se procuran tener bien calientes: se alimentan con leche cuajada, ó queso blando cortado en pequeñas porciones, y se les dá de beber leche nueva, ó leche con agua. Se les dá muy frecuentemente de comer, porque la madre no cuida de ellos: cuando son un poco crecidos, se les dá de comer libremente, es decir, sin el cuidado que al principio para que estén calientes, pero se tendran en parage cerrado para que no puedan salirse, y á la entrada de la noche se ponen en parage cubierto, porque el rocio que cae sobre la yerba es muy perjudicial para ellos.

Cuando se quieran engordar los pavos, se les dará de comer cebada ó avena cocidas por espacio de quince dias, y otro tanto de tiempo con lo que sigue: se toma del harina de cebada bien cernida y se mezcla con leche nueva, se hace con esta harina una pasta espesa, y se hacen rebanadas, gruesas al medio

y delgadas por los bordes, despues se humedecen con leche tibia, y se llena el buche del pavo regularmente tres veces por dia, á la mañana, al medio dia, y por la noche.

DE LAS PALOMAS.

En mayo y en agosto es cuando conviene hacer la provision de palomas, porque entonces son mas tiernas y estan mas gordas: las palomas de palomar ó jaulon no empollan generalmente mas que dos huevos cada vez, pero esto lo hacen muy frecuentemente, pues si se cuidan y se alimentan bien se encluecan doce ó trece veces al año.

Es preciso tenerlas siempre limpias; la cizaña y los guisantes blancos es lo que mas las gusta: se debe esparcir por el palomar un poco de arenilla, y ponerles agua limpia en diferentes parages: se las debe preservar del piojo, y alejar de sus nidos los estorninos y otros pájaros que chupan los huevos y los destruyen enteramente: la paloma ordinaria ó de palomar tiene grandes ven-

tajas sobre las demas especies, porque es mas atrevida ó mas valiente, y resiste mas el mal tiempo: es preciso proporcionar los sexos para emparejar las palomas; un número considerable de machos empobrece el palomar indefectiblemente, pues se hacen pendencieros, echan á los mas débiles, y en poco tiempo queda arruinado el mejor palomar

Como las palomas gustan mucho de la sal, conviene poner en el palomar una taza de arcilla, y sobre ella echar todas las aguas saladas que sean inútiles en la casa. El uso de la sal contribuye mas que nada para su restablecimiento cuando están enfermas: la sal morena con la semilla del comino es un remedio universal para la mayor parte de sus enfermedades.

Las palomas tienen algunas veces sarna sobre el lomo ó espinazo y sobre el estómago: en este caso se toma un cuarteron de sal morena, otro tanto de la comun, una libra de grana de hinojo, otra de eneldo, otra de comino, y dos onzas de asafétida; se mezcla to-

do con un poco de harina de trigo y un poco de greda muy fina, y despues de batido muy bien, se echa en dos pucheros, y se cuece en un horno: en estando frio se dispersa por todas partes en el palomar ó sobre una tabla; las palomas irán á comerlo y se curarán al momento.

DE LOS CONEJOS.

Hay pocos animales tan productivos como el conejo, porque engendran todos los meses; al momento que la hembra está en calor, es preciso ponerla el macho, pues de lo contrario mataria sus gazapillos: se alimentarán con heno tierno, avena, salvado, peregil, algunas hojas de berza, y otras yerbas y plantas semejantes, y siempre frescas; pero sobre todo es preciso cuidar de tenerlos siempre muy limpios

Si cuando son gazapitos se les alimenta con salvados, avena y yerbas odoríficas, como tomillo, serpol, pimpinela, hojas de acácia, gayomba, ó sea retama olorosa y albahaca, se logra-

rá comer conejos de una carne la mas delicada y sabrosa.

DE LOS HUEVOS Y DEL MODO DE CONSERVARLOS.

Modo de conservar los huevos que deben emplearse para las salsas, y comerse guisados.

Se pasa por un tamiz un poco de ceniza, y se pone en una cubetita ó en pucheros, y segun se van recogiendo los huevos frescos, se van metiendo en la ceniza, cuidando de que queden bien cubiertos; luego que la gallina acaba de poner, que será á mediados de octubre, se tendrá otra vasija limpia en la que se ponen los huevos despues de haberla llenado tambien de ceniza fina, pasada por tamiz grueso, y de este modo quedarán encima los huevos que han sido puestos por la gallina los primeros, para empezar á hacer el gasto por ellos, pues no haciendo esta operacion se empezaria por los últimos puestos, y los primeros se gastarian los últimos.

Modo de conservar los huevos muchos meses, y que estén tan buenos como frescos.

El mismo dia que se han puesto los huevos, ó poco tiempo despues se cuecen en agua hirviendo como para comerlos pasados por agua: se retiran, se marcan las fechas del mes con tinta ó lapiz para comerlos segun el rango de su edad ó tiempo que cada uno tiene, y despues se guardan en un parage seco y fresco.

Cuando se quieran usar estos huevos se ponen en agua fria al fuego, y en hallándose bien caliente se pueden comer.

De este modo se conservan muchos meses sin que sufran la mas pequeña alteracion.

Modo de tener siempre huevos frescos durante la estacion del mayor frio, y los inviernos mas largos.

Desde el fin de octubre se toma una docena de gallinas que hayan ya puesto, y se ponen en el establo de las vacas detras de los zarzos, bastante altas pa-

ra que no puedan saltarlos; se les dará por todo alimento alforzon, ó sea trigo morisco, y por la mañana una pasta de cañamones bien machacados, mezclándola con un poco de salvado de cebada y una sesta parte de ladrillo molido, pasado por tamiz: este alimento las recalienta hasta el estremo de hacerlas poner todos los dias; pero tambien á la primavera se hallan inutilizadas para poner mas, y solo sirven para engordarlas bien y comerlas

Luego que han acabado de poner se les quita el alimento de la pasta de cañamones y ladrillo, sustituyendo en su lugar la cebada por algunos dias, y despues se las engorda con otra pasta hecha con harina de alforzon, ó sea trigo morisco.

RECETA PARA CONSERVAR LAS LEGUMBRES Y GRANOS.

Para conservar las alcachofas.

Se toman unas buenas alcachofas, y se preparan como para cocerlas, se ponen en agua hirviendo y se dejan en

ella bastante tiempo para poder quitar los cascos ó capas de hojas, y estraer la pelusa interior, y en el vacío de esta se echa sal muy fina: despues se meten las alcachofas en pucheros de piedra arenisca que se llenarán de agua, añadiendo un buen puñado de sal y medio cuartillo de vinagre, despues se cubre todo muy bien con manteca, y cuando se quieran emplear estas alcachofas se humedecen en agua tibia y se cuecen bien cubiertas de agua.

RECETA PARA CONSERVAR LA ESCAROLA.

Despues de limpiar bien la escarola de las malas hojas, y de haberla lavado bien, se echa en agua hirviendo y se revuelve hasta que se amortigüe, pero sin dejarla cocer: despues se pone en agua fresca, y antes de meterla en el puchero se escurre bien: se cuida de echarla la primera agua salada despues de veinte y cuatro horas de infusion; en seguida se echa otra agua fresca, pero sin omitir la sal, y se cubre siempre el puchero con manteca.

*

Cuando se quiera comer esta escarola se lava con cuidado, y se limpia con una esponja cada vez que se cambie de agua; se cuece bien en agua abundante, y se parte antes de guisarla.

RECETA PARA CONSERVAR LA ACEDERA.

En el mes de setiembre es cuando se hace ó se prepara la acedera para el invierno, y al efecto se hace pedazos separadamente con peregil, cebolla, perifollo, lechugas pequeñas y acelgas.

Al cocer la acedera se cuidará de removerla sin cesar con un palo grande para que no se agarre, y segun se vaya deshaciendo se echa de la otra en el caldero, cuidando de que el fuego no sea muy fuerte, y por el peso se juzga del grado en que se halla cocida, y en empezando á espesarse se salará un poco mas que si fuese para comerla.

En hallándose suficientemente cocida se echa en un puchero ú olla de piedra arenisca ó asperon y se deja enfriar antes de cubrirla con manteca; y si en estando fria, nadase por cima

el agua, se vuelve á poner al fuego, porque no está bien cocida y se perdería infaliblemente.

RECETA PARA CONSERVAR LOS COHOMBROS Ó PEPINOS.

Se mondan unos cohombros bien maduros, se les quita toda la grana ó pepitas, dejando los pedazos bastante grandecitos; se echan en agua hirviendo para reogarlos y despues se ponen á escurrir; y si por casualidad estuviesen demasiado blandos se retirarán á un lado para comerlos al instante.

Reogados solamente los cohombros se echan en un puchero ú orza de piedra arenisca con sal morena; á la mañana siguiente se quita este agua, y se echa otra nueva bien salada, cuidando que los cohombros queden cubiertos con el agua: para cada puchero se toma medio cuartillo de vinagre, y se cubren despues estos pucheros con manteca.

Cuando se quieran usar se lavan en tres ó cuatro aguas diferentes y tibias, y se cuecen despues en una buena por-

cion de agua: á continuacion se echan en agua fresca en hallándose cocidos: despues se escurren, y se colocan como mejor parezca.

RECETA PARA CONSERVAR EL CARDO.

Se limpia el cardo como para cocerlo, cuidando sobre todo de quitarle muy bien todos los filamentos, y despues se preparará del mismo modo que los cohombros.

RECETA PARA CONSERVAR LAS ALUBIAS VERDES PARA TODO EL INVIERNO.

Se toman alubias verdes que no sean muy gordas ó muy crecidas, se mondan muy bien sin partirlas en dos; ni quitarlas mas que las puntas; se cuecen un poco mientras se quebrantan, nada mas, para que conserven su verdor y su firmeza, y despues se ponen á escurrir.

Hecho esto se ponen en dos pucheros de barro ó piedra arenisca, que no esten muy apretadas, para que no naden en el agua: se echa en cada puchero ú orza un puñado de sal, y se dejan asi

hasta la mañana siguiente: despues se echa en cada puchero dos terceras partes de agua y una tercera de vinagre con sal, tres ó cuatro puñados en cada puchero de cinco cuartillos; y por último se cubren con manteca derretida.

Cuando se descubrán los pucheros para hacer uso de las alubias se vuelve á derretir la manteca, y sirve despues para freir cualquiera cosa.

Las alubias verdes, preparadas de este modo, se conservan hasta que al otro año las haya nuevas.

OTRA RECETA PARA CONSERVAR LAS ALUBIAS Ó JUDIAS FRESCAS VERDES.

Despues de haberlas limpiado sin partirlas, se echan en orzas de piedra arenisca llenas de agua de la fuente, pero de tal modo que puedan nadar, y despues se cubren echando por cima tres pulgadas de aceite; cuando se quieran usar se saca la cantidad que se necesite, levantando la corteza que se habrá formado por encima, se lavan en agua caliente dos veces, y despues se

cuecen como ordinariamente para guisarlas segun se quiera.

RECETA PARA CONSERVAR
LA BERZA, Ó COL.

Despues de haber limpiado bien la col se corta en cuatro pedazos y se cuece un poco, nada mas que mientras se quebranta, y en estando fria y escurrida el agua que suelte naturalmente sin esprimirla, se pone en un puchero con agua clara, vinagre, un diente de ajo, y algunos clavos de especia. y despues se cubre con aceite, y cuando se quiera usar se hace la misma operacion que en el artículo precedente.

RECETA PARA CONSERVAR
LOS ESPARRAGOS.

Despues de limpiar y quitar la parte blanca de los espárragos, se cuecen un poco al fuego hasta que se enternezcan un poco nada mas, cuidando de que no se monden ó despellejen, y se meten en una orza de barro ó piedra arenisca, ó en un bocal de vidrio, en el

que se echará agua y vinagre por mitad de cada uno, añadiendo un poco de sal, y algunas ruedas de limon: se cubre despues con aceite como las anteriores, y cuando se haya de hacer uso se hace la misma operacion que en el artículo precedente.

ESCABECHE DE LEGUMBRES, PLANTAS Y FRUTAS.

Cohombros escabechados.

Se escogen unos cohombros pequeñitos verdes y sanos; se ponen en una mezcla de agua y cerveza hasta que se pongan amarillos; se remueven dos veces todos los dias para que no se revengan; despues se sacan del agua estando amarillos, se cubren con una gran cantidad de hojas de parra: se pone el agua misma donde han estado al fuego, y cuando se halle cociendo se echa sobre los cohombros, haciendo esta misma operacion cuatro ó cinco veces hasta que tomen un buen color verde: se cuida de poner encima bastantes hojas de parra, y sobre la vasija un paño y un

plato encima, para impedir la evaporacion, y hacer que se pongan verdes mas pronto: se ponen por último, en viéndolos con buen color verde, á escurrir en un tamiz, y se prepara la composicion siguiente: se echa con una azumbre escasa de vinagre de vino blanco media onza de macias, ó sea la cortecilla interior de la nuez moscada, doce clavos de especias, una onza de gengibre partido en pedazos ó revanadas, una onza de pimienta negra y un puñado de sal: se cuece junto todo esto por espacio de cinco minutos, y se echa cociendo sobre los cohombros despues de haberlos dejado enfriar; se cubren con un pergamino, y se usa cuando se quiera: tambien se pueden escabechar con vinagre de cerbeza, ó vinagre destilado, añadiendo cuatro dientes de ajo.

RUEDAS DE COHOMBROS ESCABECHADAS.

Se toman algunos cohombros ó pepinos que no estén aun maduros enteramente, y se parten en ruedas delgadas; se estienden en un plato estañado

una docena de ruedas de estas bien repartidas, y por cima dos cebollas grandes cortadas tambien en medias ruedas muy delgadas y se vuelve á repetir otra capa de cohombros y cebollas hasta que el plato se llene, echando un puñado de sal entre capa y capa: despues se cubre el plato con otro igual de estaño ú estañado, y se dejan por veinte y cuatro horas los cohombros en este estado, y en seguida se echan en una manga, de donde se pasan á una orza de piedra arenisca; despues de estar bien enjutos sin destilar: se cubren de vinagre de vino blanco, y se dejan por cuatro horas en infusion; despues se les quita un poco de vinagre, y se cuece en una cacerola con un poco de sal: se hecha en los cohombros un poco de cortecilla interior de la nuez moscada, pimienta en granos, y gengibre partido en revanadas; echando despues sobre todo esto el vinagre cocido: se cubre la orza, y en estando bien frios los cohombros se cierra muy bien la boca, pudiendo hacer uso de ellos tres dias despues.

NUECES BLANCAS ESCABECHADAS.

Se escogen las nueces mas gruesas antes que se forme la cáscara, es decir cuando estuvieren en leche; se pelan hasta lo blanco, y se van echando en agua de fuente, que tendrá ya de antemano un puñado de sal, y encima de ellas mismas se pondrá una tabla ligera para que con su peso puedan tenerse cubiertas de agua: se dejan así seis horas; despues se pone agua clara en una cacerola, y se coloca sobre el fuego echando en ella las nueces desde el baño donde se hallan: se dejan cocer por cinco minutos y se pasan despues á otra cacerola que se tendrá preparada con agua de fuente y un puñado de sal blanca bien disuelta con la mano: se advierte que las nueces deben pasarse de una á otra cacerola con una cuchara de madera, se dejan un cuarto de hora en esta otra infusion con la tabla encima, como antes (porque se pondrian negras si el agua no las bañase bien); y despues se enjugan entre dos lienzos, metiéndo-

las en seguida en un bocal con un poco de corteza interior de la nuez moscada, y otro poco de esta misma en pedacitos muy pequeños se mezcla todo con las nueces y se les echa vinagre destilado por cima; y hecha esta operacion, estando llena la orza, para lo que se procurará sea proporcionada á las nueces que se componen, se cubrirá la superficie hasta la boca con sebo de carnero derretido, y encima un pergamino húmedo para poderlo atar y estorbar que penetre el aire.

NUECES VERDES ESCABECHADAS.

Se escogen las nueces como en el artículo precedente, se pelan y se van echando en un cubo de agua de fuente, que tendrá una libra de sal en grano, dejándolas asi por espacio de veinte y cuatro horas: se van echando despues en una horza ó puchero de piedra ó barro arenisco por camadas, poniendo entre cada una de ellas una capa de hojas de parra, sin olvidar el ponerlas tambien en el fondo y por cima, y des-

pues se llena la vasija de vinagre frio, dejándolas de este modo toda la noche: al dia siguiente se quita la vinagre, se frotan con un paño de franela, se vuelven á la orza limpia con las hojas de parra como antes, y se cuece otro vinagre, echándole por cada dos azumbres una nuez moscada partida en pedacitos, cuatro raices gruesas de gengibre rajadas, dos adarmes de corteza interior de nuez moscada; otros dos adarmes de clavos de especia, y los mismos de pimienta negra: despues se echa sobre las nueces el vinagre cociendo, y se cubre la orza con un paño de lana. Se deja de esta suerte por tres dias, y se repite esta operacion por tres veces; y en hallándose frias las nueces se les echa medio cuartillo de mostaza en grano, y un rábano picante cortado en barras pequeñas: se cubre con un pergamino la vasija, y despues con una badana. y á los quince dias estarán ya buenas las nueces para comerse: en seguida se pican dos cebollas grandes con unos clavos de especia, y se ponen en medio de las nueces al dia siguiente: se

advierte que si se componen para conservarlas no se cuece el vinagre, y en este caso no están buenas para comerse hasta pasados seis meses; y luego que han pasado un año en la orza, se puede cocer el vinagre, por cuyo medio conservarán su bondad y frescura aunque sea pasados tres años.

NUECES NEGRAS ESCABECHADAS.

Se toman nueces grandes y llenas antes que se forme la cáscara, y se las pone en infusion por dos dias con una mezcla de agua y sal; despues se ponen por otros dos dias en agua fresca, y pasado este tiempo se pasan á otra nueva dejándolas en ella otros tres dias, de la que se sacan despues y se ponen en la vasija: estando esta llena hasta la mitad se echa una cebolla grande picada ó machada con clavos de especias, y se pone en medio de las nueces: para un ciento de nueces se echa medio cuartillo de mostaza en grano, dos adarmes de macías, ó sea corteza interior de la nuez moscada, media onza de pi-

mienta negra, otra media de las cuatro especias, y un rábano picante: despues se llena la orza con el resto de las nueces y se echa vinagre cociendo por encima: se cubre con un plato la boca de la orza, y luego que las nueces se hubiesen enfriado se cubre con un pergamino mojado y encima una badana; dos ó tres meses despues estarán buenas las nueces para comerse, y si sobraren para el año siguiente, se cuece de nuevo el vinagre, se espuma, se deja enfriar y se echa sobre las nueces.

CEBOLLAS ESCABECHADAS.

Se mondan unas cebollas pequeñas, se ponen tres dias en agua y sal, mudándosela todos los dias, y despues se ponen al fuego en una mezcla de agua y leche hasta que empiecen á cocer: se secan, quitándolas toda la salsa que tengan: y se preparará el escabeche con vinagre destilado, sal, corteza interior de la nuez moscada, y dos hojas de laurel: se cuece, se deja despues enfriar, y se echa en la orza sobre las cebollas.

ALUBIAS VERDES ESCABECHADAS.

Se toman unas alubias ó judias verdes tiernas; es decir, que no sean muy crecidas, y escogiéndolas de superior calidad sin filamentos, se les echa por cima un poco de agua hirviendo y se cubren muy bien: al dia siguiente se esprimen y se secan, y en seguida se les echa una composicion ó salsa, echa con vinagre de vino blanco; pimienta negra, un poco de corteza interior de la nuez moscada, y otro poco de gengibre, se repite esta operacion dos ó tres dias seguidos hasta que las alubias vuelvan á ponerse verdes, y se tapa bien la orza donde se hayan de guardar.

LOMBARDA ESCABECHADA.

Se corta la lombarda en ruedas al traves, se pone sobre un plato de tierra, se polvorea con un puñado de sal, se cubre con otro plato, se deja veinte y cuatro horas en este estado, y despues se escurre en un cedazo, se pone

en una olla de piedra ú barro arenisco, y se cubre de vinagre de vino blanco, poniendo con él algunos clavos de especia, un poco de nuez moscada cortada muy menuda, las cuatro especias, y un poco de cochinilla bien machada: se cuece, y despues se incorpora caliente sobre la lombarda: si se le echa caliente se cubre la orza con un paño hasta que se enfrie, y despues se le pone un pergamino húmedo bien atado para que no penetre el aire.

PEPINOS ESBABECHADOS.

Se toman trescientos pepinillos pequeños, mas ó menos segun los que se quieran escabechar, y se tiene preparada una cacerola grande ó cazuela de tierra llena de agua de la fuente con sal; la sal será en proporcion de dos libras para dos azumbres de agua: se mezcla bien y se incorpora con los pepinos, y despues de pasadas dos horas se sacan y se enjugan, poniéndolos en una orza de barro arenisco estando bien secos: se pone en una olla grande una

cantidad de vinagre de vino blanco como dos azumbres, media onza de macías, ó sea corteza interior de nuez moscada, clavos de especia igual cantidad, otra onza de las cuatro especias, otra de mostaza en grano, un rábano picante partido en barritas; seis hojas de laurel, un poco de anís, tres raices de gengibre, partidas como el rábano, una nuez moscada cortada en ruedas muy delgadas, y un puñado de sal: se cuece todo junto en la citada olla, y se echa despues sobre los pepinillos, cubriéndolos y dejándolos así por veinte y cuatro horas: despues se pasan á la olla, y se reogan un poco sobre un fuego suave hasta que se vuelvan verdes, y se ponen en otra olla ú orza de tierra arenisca, cubriéndolos con un paño hasta que se enfrien, á cuyo tiempo se cerrará la boca de la orza con un pergamino húmedo y una badana encima para que no pueda penetrar el aire.

SETAS ESCABECHADAS.

Se cortan los rabos de las setas pequeñas, se frotan con una franela impreg-

nada de sal, y se echan en una mezcla de agua y leche: se escurren, se echan en una cacerola con un puñado de sal, despues se cubren bien y se ponen por cinco minutos sobre un fuego muy suave para sacarlas toda la humedad, y se ponen en seguida á secar sobre un lienzo grueso hasta que se hayan enfriado bien.

SETAS MORENAS ESCABECHADAS.

Se enjugan las setas escogidas con una franela y con un lienzo, como hemos dicho en el artículo antecedente: se echan en la mezcla de agua y leche, y se dejan enjugar sobre un lienzo, y en hallándose secas se ponen en una olla de barro ó tierra arenisca: despues se cuece una cantidad de vinagre de vino blanco, suficiente para cubrirlas, incorporándola las mismas especias que se han indicado en los artículos precedentes, y por último se echa este vinagre sobre las setas, cubriendo la orza con un buen tapon de corcho en estando bien frias.

COLIFLOR ESCABECHADA.

Se escogen las coliflores mas grandes y las mas apiñadas, se parten en cuarterones á lo largo, y se ponen en una fuente de barro polvoreándolas con sal: se dejan asi por espacio de veinte y cuatro horas para extraer toda la humedad: se ponen despues en una olla de barro arenisco, echando por cima sal y agua cociendo: se cubre bien la olla, se saca al dia siguiente y se deja escurrir sobre un lienzo: se pone despues en un bocal de vidrio con una nuez moscada cortada en ruedas delgadas, y tres cortezas interiores de la misma; se echa la cantidad suficiente á cubrirla de vinagre destilado, y se cubre bien el bocal para que no penetre el aire: un mes despues estará buena la coliflor para comerse.

REMOLACHA Ó BATARRAGA ESCABECHADA.

Se cuecen las remolachas hasta que

se pongan un poco tiernas, se pelan ó mondan, y se las dá la forma que se quiera; despues se las echa por cima el adobo cociendo, hecho con vinagre de vino blanco, un poco de pimienta, gengibre y un rábano picante cortado en pequeñas barras á lo largo.

Se conserva del mismo modo que los escabeches anteriores.

MANZANAS AGRIAS EN ESCABECHE.

Las manzanas que se escabechan deben ser del tamaño poco mas de una nuez grande, se ponen en el fondo de una cacerola una porcion de hojas de parra, y encima se colocan las manzanas; se cubren tambien por cima con hojas de parra y agua nada mas que la necesaria para cubrirlas, y se ponen al fuego suave, dejándolas hasta que se puedan mondar facilmente: despues se ponen en un cedazo de cerda, y en estando frias se ponen en vinagre destilado en una orza de barro arenisco bien cubierto.

BERBERIS Ó GRACEJO ESCABECHADO.

Se escogen antes de acabarse de madurar, se peparan las hojas y los tallo-muertos, se ponen en las orzas de barro con una buena dósis de sal y de agua, y se cubren con pergaminos: y cuando la espuma suba mas que el berberis, se vuelve á poner en otra mezcla de agua y sal, sin usar nunca el vinagre para este escabeche.

CORAZONES DE ALCACHOFAS ESCABECHADOS.

Se cuecen las alcachofas hasta que se puedan arrancar facilmente las hojas, se quitan todas las malas y se cortan los rabos, pero se tendrá cuidado de no tocar con el cuchillo á los corazones ni los culos porque se echarían á perder. Se ponen despues en agua y sal, se retiran pasada una hora, y se dejan secar sobre un lienzo: se ponen en un bocal con un poco de nuez moscada cortada en ruedas, y se meten entre los culos de las alcachofas: se las echa despues agua y vinagre destilado hasta cubrirlas, y

por último se cubre por encima con sebo de carnero derretido, y se tapa bien con pergamino.

DE LAS RATAFIAS.

Ratafias de cerezas.

Se cogen las cerezas bien maduras, se les quitan los rabos y los huesos, se toma un poco de sangüesa, se deshace todo junto, se pone despues en una vasija grande donde se dejarán cuatro ó cinco dias: se remueve todos los dias el orujo dos ó tres veces para hacerle tomar gusto y buen color, y entonces se esprime bien el orujo para que suelte todo el jugo: hecho esto es preciso medirlo, y para cada azumbre y medio de jugo se echará una azumbre escasa de aguardiente, y para dos azumbres y medio cuartillo de ratafia se quebrantarán tres puñados de huesos de las mismas cortezas, y un cuarteron de azucar por cada media azumbre: se pone en infusion en la misma vasija con un puñado de cilantro, y un poco de canela: se revuelve muy bien todos los

dias por espacio de ocho, se pasa despues á la manga; y se vá poniendo en botellas bien tapadas con corcho y betun ó pez, guardándolas en una bodega.

RATAFIA DE ALBARICOQUES.

Se parten en pedacitos pequeños un cuarteron de albaricoques, se quebrantan los huesos para sacar las almendras, que se pelarán y majarán, y todo se echa en una vasija grandecita con una azumbre de aguardiente, media libra de azucar, un poco de canela, ocho clavos de especia, y un poco de macías, que es la corteza interior de la nuez moscada: se tapa bien la vasija ú orza, se deja en infusion por quince dias removiéndolo frecuentemente, y pasado este tiempo se pone todo en una manga, y se llenan las botellas para guardarlas en el sótano con buenos tapones de corcho y pez por cima.

RATAFIA DE SANGUESAS.

Se toman ocho libras de sangüesas, se les quitan los pezones ó cabi-

llos, se deshacen con las manos y se ponen en un barril con quince azumbres de aguardiente superior, dos libras de azucar en polvo, y media azumbre de vino bueno: se revuelve todo junto y se deja reposar un mes: despues se trasiega esta ratafia en otro barril, y cuando hubiere adquirido el último grado de perfeccion se embotella, tapándolo bien con buenos corchos.

RATAFIA DE ANIS.

Para hacer una azumbre de ratafia de anis se pone en un cazo una libra de azucar con medio cuartillo de agua y se cuecen hasta que el azucar quede bien espumada y clara: despues se cuece medio cuartillo de agua, se le incorporan tres onzas de anis, y se retiran del fuego antes de romper á cocer: se deja esta infusion en este estado por espacio de un cuarto de hora y despues se echa con el azucar con azumbre y media de aguardiente: se remueve todo y se echa en un cántaro, cubriéndolo bien y poniéndolo al sol:

se deja en esta infusion la ratafia por espacio de tres semanas, y para echarla despues en las botellas se pasará por una manga, ó se colará por una servilleta delgada.

RATAFÍAS DE FLORES DE NARANJA.

Se echan en un cántaro tres cuarterones de flores de naranja, azumbre y media de agua, una azumbre de aguardiente y libra y media de azucar; se mete el cántaro dentro de un caldero grande lleno de agua, y se pone á cocer por espacio de diez horas; despues se retira del fuego, y se deja enfriar en el cántaro antes de pasarla por la manga, cuidando de tenerlo siempre bien tapado durante toda esta operacion.

RATAFÍA DE NUECES.

Se toma una docena de nueces bien maduras; se parten por la mitad, y se echan en un cantarillo con azumbre y media de aguardiente; se cubre bien y se pone en un paraje fresco por espacio de seis semanas, revolviéndolo

de cuando en cuando: despues se echa en un cazo una libra de azucar con medio cuartillo de agua, y se pone á cocer quitando toda la espuma que arroje; se pasa el aguardiente por una servilleta, y se le incorpora el azucar con un poco de canela en rama, y otro poco de cilantro; se deja en infusion por espacio de otro mes, y en seguida se pasa por la manga para ponerla en botellas bien cubiertas con sus corchos.

RATAFÍA DE HUESOS DE ALBARICOQUES.

Se echan en aguardiente unos huesos partidos de albaricoques cuidando de separar las almendras, se dejan en infusion por tres meses; despues se pasa por una manga el aguardiente, y se le incorpora el almibar, para lo que regularmente se emplea una libra de azucar por cada dos cuartillos de aguardiente, añadiendo segun el gusto, un poco de canela, nuez moscada, ó clavos de especia &c.

RATAFIA DE MEMBRILLOS.

Se escogen unos buenos membrillos y se machacan despues de quitarles las pepitas y la cáscara; despues se ponen en un paño y se esprimen en él con toda la fuerza posible; se mide el jugo que se haya sacado, se incorpora con una azumbre de aguardiente por cada azumbre y media de zumo, un cuarteron de azucar, canela, gengibre, corteza interior de nuez moscada y cilantro, una porcion moderada de cada cosa: se deja todo junto en infusion por doce horas, se tapa bien la vasija donde se ha puesto la ratafia para que no se disipe, y por último se pasa por una manga que no sea muy tupida, echándolo en botellas sin detencion segun se vaya destilando, y poniéndolas buenos tapones de corcho: se guardan en un sótano, y cuanto mas tiempo se tiene mas esquisito se hace.

RATAFIA DE GINEBRA Ó SEA NEBRINA

Par hacer azumbre y media de ratafia de nebrina se echa en un cantarillo

una azumbre de aguardiente con un buen puñado de nebrina, libra y media de azucar, cocida antes con media azumbre de agua hasta que arroje toda la espuma y quede bien clara: se cubre bien el cantarillo, y se tiene en un paraje caliente por cinco semanas; pasado este tiempo se pasa por una manga ó servilleta, y si sale bien clara se echa en las botellas cuidando de taparlas bien. Esta ratafia se guarda por mucho tiempo.

ESTRACTO DE NEBRINA.

Se toman tres cuartillos de nebrina bien limpia y mondada, con una raiz de enula campana; se lava bien todo junto, se echa en una cazuela con un poco de agua, y se cuece hasta que se reduzca á papilla: despues se pasa por un paño grueso, esprimiéndo bien, y se vuelve á poner al fuego dejándolo cocer hasta que tome una consistencia firme.

Este estracto, muy saludable para las indigestiones, para los males de es-

tómago, y para probar el apetito, es necesario en toda aldea donde no se pueden tener tan prontas las medicinas como en pueblo grande con botica.

KINSCHEMWASER ECONÓMICO.

Se quebrantan unos huesos de cerezas, y se echan con las almendras en aguardiente incorporando tambien con ellos unos huesos de albaricoques partidos y sin almendras: se les deja en infusion dos meses, y despues se filtran, de suerte que saldrá con la destilacion tan limpio como el verdadero Kinschemwaser de la selva negra.

RECETA PARA HACER EL VESPETRO.

Se pone en una botella de vidrio grueso, ó de tierra arenisca una azumbre de aguardiente superior con dos adarmes de cilantro, un poco de hinojo, y otra porcion de anís: se añaden á esto las cáscaras de dos limones y una libra de azucar; se deja en infusion en la botella por espacio de cinco dias cuidando de removerla de cuando en cuan-

do para que el azucar se disuelva perfectamente: se pasa despues este licor, para clarificarlo por un paño de algodon ó por un papel de estraza, y se coloca en las botellas que se deberán cerrar herméticamente.

Este licor, sin el que no se puede pasar en una aldea ó casa de campo, es bueno para los dolores de estómago, las indigestiones, los vómitos, los cólicos, las obstrucciones, las puntas de costado, los dolores de pechos, los males de los riñones, la dificultad de orinar: el mal de piedra, la opresion del bazo, la desgana; los baidos, los reumatismos y el asma. Se administra con el mejor éxito á los niños para las lombrices dándoles una cucharada todas las mañanas por espacio de seis ó siete dias.

AGUA MIEL BLANCA.

Se toman dos azumbres de miel superior y diez de agua, se pone todo junto al fuego, se cuece por espacio de una hora y se cuida de espumarlo bien; despues se quita del fuego y se

deja enfriar; se toman dos raices de gengibre, una cañita de canela y dos nueces moscadas: se quebranta todo un poco y se pone en una bolsita de lienzo fino y se mete en el licor donde se deja hasta que se enfrie: despues se echa en el licor una dosis suficiente de espuma de cerveza cuando está fermentando para promover la fermentacion, y se pone la vasija en un paraje caliente: luego que hubiere fermentado lo bastante se echa en un barril del tamaño suficiente y justo si es posible, y pasados tres meses se pone en botellas, tapándolas con buenos corchos: puede usarse desde aquel momento.

AGUAMIEL DE NUECES.

Para cuatro azumbres de agua se echan siete libras de miel y se pone á cocer por espacio de tres cuartos de hora: despues se toman por cada dos azumbres de licor veinte y cuatro hojas de nuez, se echa sobre ellas el licor, y se deja en infusion por toda la noche: despues se sacan las hojas de

nuez y se incorpora con el licor un vaso de espuma de cerveza, dejándolo fermentar por tres dias, pasados los cuales se trasiega á otro barril; tres meses despues se pasa este agua miel á las botellas y se guardan bien tapadas con sus corchos en un sótano.

AGUAMIEL DE VELLORITA.

Se toman veinte y cuatro libras de miel y veinte azumbres de agua: se cuece todo junto hasta que se reduzca á dos azumbres, se espuma bien frecuentemente, se parten por el medio diez limones y se echan con las tres cuartas partes del licor que está cociendo; se echa la otra cuarta parte del licor en un cubo con media fanega escasa de vellorita, y se la deja toda la noche en este estado, despues se incorpora el licor donde están los limones, y se añaden seis cucharadas grandes de cucharon de espuma de cerbeza y un puñado de agabanzos, ó sean rosas silvestres; se revuelve bien este licor, y se deja fermentar tres ó

cuatro dias pasándolo en seguida por una manga para clarificarlo; y echándolo en un barril inmediatamente se deja cubierto en un sótano por espacio de seis meses, á cuyo tiempo se pone en botellas.

VINO ECONÓMICO.

Se toman treinta libras de grosellas coloradas y blancas, igual cantidad de casis y la misma de cerezas con rabos y huesos: se echa todo en un barril y se revuelve con un palo largo: se cuecen en seguida dos cuartillos de nebrina en dos azumbres de agua con una libra de miel para fermentar la nebrina, y despues de haber fermentado se incorpora con el zumo de las frutas: se revuelve cuatro veces en veinte y cuatro horas y se llena de agua el barril, cerrándolo despues muy bien: solamente esta cantidad de frutas es bastante para dar ciento y cincuenta botellas de escelente vino, y para darle mas fuerza se le puede echar una azumbre de aguardiente bueno y

no habrá diferencia de este vino al mejor fabricado con uva.

VINO DE ZARZAMORAS.

Se cogen las zarzamoras en hallándose bien maduras, se echan en un cubeto que tenga espita ó canilla como un barril, y se echa encima toda el agua cociendo que sea necesaria para cubrirlas: se deja enfriar, y cuando se pueda meter la mano se deshacen muy bien las zarzamoras, y se deja fermentar por tres dias cubriendo el cubeto: despues se clarifica el jugo con una manga en otra cubeta semejante, y se le incorpora el azucar en la proporcion de una libra para cuatro azumbres y media de zumo preparado como dejamos dicho: se revuelve bien y se deja fermentar por ocho dias, á cuyo tiempo se sacará el vino por la espita, se filtrará por una manga, y se irá recibiendo en un barril ó tonel: se toman despues cuatro onzas de cola de pescado, se echan por doce horas en media azumbre de vino blanco, y en seguida

se cuecen á fuego lento hasta que la cola quede enteramente disuelta; se toman entonces dos azumbres del licor de las zarzamoras, se mezclan con la cola, se cuecen juntos por un momento y se echan cociendo sobre el resto del vino ú licor: se echa en el barril, se cubre bien hasta que haya cesado de fermentar, y cuando se hubiese pasado y salga claro, se echa en las botellas, y se guardan en una bodega ó despensa fresca: pasados tres meses será este un vino muy rico que podrá beber y presentar en cualesquiera mesa.

PIQUETE Ó VINO ECONÓMICO.

Al momento que empiezan á cogerse las frutas coloradas, se toma un barril bien lavado con agua fresca, y se echan en él un cántaro de agua y un cuarteron de nebrina para que el agua no se corrompa en el espacio de tiempo necesario para ir echando las frutas que son necesarias para hacer esta bebida; y segun se proporcione comer alguna fruta, sean cerezas, guindas ó grosellas se echarán por la boca del tonel los hue-

sos, ó los palos ó rabillos de estas frutas: cuando se hace dulce de grosella se echa tambien el orujo despues de haberla sacado el jugo; y lo mismo se hará con los huesos y rabillos de las guindas y cerezas.

Segun se vayan comiendo las demas frutas, como son ciruelas, peras y manzanas, se majan un poco en una vasija de madera, y se echa del mismo modo en el barril. Todos los gajos ó escobajos de los racimos de uvas se deben poner tambien dentro del barril, asi como todas las cáscaras y corazones de peras, y los huesos de ciruelas, &c. Desde el mes de agosto se puede beber esta piqueta si se ha empezado á hacer por san Juan.

Segun se vá sacando se cuidará de ir reponiendo la misma cantidad de agua, y en llegando las vendimias se desocupa casi enteramente el barril, y sobre los escobajos de las uvas se llena de agua, y se deja por espacio de seis semanas sin tocarlo, y despues se puede guardar un año esta bebida siempre que no esté espuesta á los yelos.

DE LOS JARABES Y ALMIBARES.

Jarabe de violetas.

Se echa en un lebrillo sobre un cuarteron de violetas limpias medio cuartillo de agua cociendo, y se pone sobre las violetas alguna cosa limpia para hacerlas sumergir en el agua; despues se cubren y se ponen sobre cenizas calientes por espacio de dos horas: se pasan las violetas por un lienzo, esprimiéndolas bien para estraer todo el jugo, y esta cantidad de violetas dará cerca de media azumbre, en cuyo caso se pondrán en un cazo para guardar proporcion, dos libras y media de azucar con medio cuartillo de agua, que se cocerá y espumará continuando su cocimiento hasta que mojando los dedos en agua y metiéndolos en el azucar, salte esta entera, volviendo á sumergir los dedos en agua fresca. Esta operacion probará estar en el punto necesario; y entonces se incorporará el agua de violetas, teniendo un particular cuidado en que el jarabe no rompa á cocer;

cuando estuvieren bien mezclados se echa el almibar en una vasija de barro, se cubre y se pone sobre cenizas calientes por espacio de tres dias, conservándolas con el mismo calor, sin dejar se disminuya ni se aumente. Se conocerá que está hecho el almibar, metiendo dentro dos dedos, y si retirándolos uno del otro se forma un hilo sin romperse, se podrá pasar ya á las botellas.

JARABE DE CEREZAS.

Se toman dos libras de cerezas bien sanas y maduras, se les quitan los rabillos y los huesos, y se ponen al fuego con un buen vaso de agua; se las dan ocho ó diez hervores, se pasan por un tamiz: se ponen despues al fuego diez libras de azucar con un vaso de agua, se dejan cocer y se espuman, continuando su cocimiento hasta que, metiendo la espumadera, sacudiéndola sobre el azucar, y soplando despues al través de los ahugeros, salgan chispas de azucar: en seguida se echa al instante el jugo de las cerezas, y cociéndolo

junto, se deja hasta que tome la consistencia de un almibar fuerte.

ALMIBAR Ó JARABE DE ALBARICOQUES.

Es preciso tener presente que la dosis de azucar es segun el tiempo que se quiera guardar el almibar, y para conservarlo un año es necesario echar dos libras de azucar por cada libra de fruta: al efecto se toma una libra de albaricoques bien maduros, se les quitan los huesos, y despues de haber mondado la almendra se parte en pedacitos, asi como los albaricoques, y se echan separadamente en un cazo dos libras de azucar con un vaso de agua, cociéndolo como el almibar de las cerezas: se incorporan los albaricoques con las almendras, se cuecen juntos á medio fuego hasta que tomando el jarabe ó almibar con el dedo y tocándolo con otro, forme un hilo separándolos, y sosteniéndose sin romperse, entonces se pasa por un tamiz y está hecho.

ALMIBAR DE ZARZAMORAS.

Se toman unas doscientas zarzamoras bien negras, se ponen al fuego con un vaso de agua, se les dan cinco ó seis hervores hasta que hayan soltado todo el jugo, y se pasan por un tamiz; se dejan reposar, y se pasan segunda vez por tamiz mas tupido: se ponen al fuego dos libras de azucar con medio cuartillo de agua, se cuece y se espuma, y se continúa cociendo hasta hacer la misma esperiencia que en la receta anterior del almibar de violetas: se incorpora el agua de las zarzamoras, se calienta hasta que se mezclen bien, cuidando de que no rompa á cocer: se echa despues en una cazuela bien cubierta, se pone sobre cenizas calientes por espacio de tres dias, y se procura que nunca les falte este calor moderado sin cocer: se hace la prueba de la receta precedente, y si el hilo resiste separando los dedos, se puede colocar en botellas sin poner los tapones hasta que el almibar no se halle frio.

ALMIBAR DE AGRAZ.

Se toman dos libras de azucar de cogucho, se ponen al fuego con medio cuartillo de agua, se cuece y se espuma, y no se retira del fuego hasta que salgan chispas por los ahujeros de la espumadera sacudiéndola sobre el azucar al sumergirla dentro del perol, y soplando despues al traves, segun hemos dicho en la prueba citada anteriormente, y por último se echa dentro el agraz preparado del modo siguiente: se toman dos libras de uvas agraces bien verdes y gordas, se quitan los racimos y se machacan; se esprime despues el zumo, se pasa por un tamiz bien cerrado ú tupido, se deja reposar y se pasa por una manga: se echa despues con el azucar para cocerlos juntos hasta que se reduzcan á un almibar espeso, y esto se conocerá haciendo entre dos dedos la prueba del hilo con el almibar, y si resistiese sin saltar separándolos, se hallará entonces en el punto preciso que se requiere.

ALMIBAR DE MEMBRILLOS.

Se toman una docena de membrillos muy maduros, se les quita el corazon y la cáscara, se machaca la carne y se envuelve en un paño para retorcerla á fuerza de brazo, por cuyo medio se sacará todo el jugo: se deja reposar, y despues se pasa por una manga: se toma en seguida una libra de cogucho ó sea azucar ordinaria por cada medio cuartillo de zumo, y cuando haya llegado cociendo al grado que debe tener se echa el zumo de los membrillos, y se cuecen juntos hasta que el almibar tenga la consistencia que el precedente.

ALMIBAR DE MALVAVISCO.

Se cuece una libra de cogucho ó azucar ordinaria del mismo modo que la del almibar de agraz, y se echa despues agua de malvavisco hecha de este modo: se cuecen en media azumbre de agua tres cuarterones de raiz de malvavisco partida y majada, limpia y lavada; y se deja cocer hasta que el agua se agar-

re de los dedos: se envuelve despues en un paño; se tuerce á fuerza de brazo, se deja reposar, y se pasa por una manga: se toma en seguida lo mas claro ó clarificado para echarlo en el azucar, y se cuecen juntos despues de incorporados hasta que tengan la consistencia de un almibar fuerte y espeso.

ALMIBAR DE LIMON.

Se pelan muchos limones, se parten en ruedas, y se echan en un cuenco de porcelana con azucar; á la mañana siguiente se echa el licor en una vasija, y se clarifica sobre un fuego suave: despues se echa en botellas, y se puede usar cuando haya necesidad.

ALMIBAR DE FLORES DE ALBERCHIGO.

Se ponen en infusion las flores del albérchigo en el agua caliente que sea necesaria para cubrirlas, y despues se dejan en ella por espacio de veinte y cuatro horas bien cubiertas, cuidando de que no les falte un calor moderado: se pasa despues por una manga este

agua, y se echan nuevas flores; se ponen en infusion como las primeras; se filtra tambien este agua, y por tercera vez se echan nuevas flores, renovándolo por cuarta; y por último se les echa el azucar guardando la proporcion de dos libras para una de licor, y se coloca en un paraje donde haya un calor moderado.

ALMIBAR DE MANZANAS.

Se toma un cuarteron de manzanas de la Reina bien sanas, se cortan en ruedas muy delgadas y se cuecen en medio cuartillo de agua, envolviéndolas despues en un paño para esprimir todo el jugo á fuerza de torcerlo, pero no se hará esta operacion hasta que no se halle hecha una jelatina, se deja reposar y se pasa despues por un tamiz: en seguida se cuece una libra de azucar del mismo modo que se previene para el almibar ó jarave de cerezas, si el jugo de las manzanas no pasa de medio cuartillo, y hallándose en el punto que es necesario se incor-

pora con ella el jugo de las manzanas y se cuecen juntos hasta que salga la prueba de tomar el almibar con dos dedos, y no quebrarse el hilo que forme al separarlo.

ALMIVAR Ó JARAVE DE CULANTRILLO.

Se toma una onza de hojas de culantrillo, se echan en media azumbre de agua hirviendo y se retiran al momento para ponerlas en infusion por doce horas sobre cenizas calientes, y despues se pasan por un tamiz echándolo en seguida en el azucar preparada del modo siguiente: se echa en un cazo ó perol una libra de azucar con un buen vaso de agua, se cuece y se espuma bien y se retira cuando pueda hacerse la prueba de humedecer dos dedos en agua fresca, meterlos despues en el almibar y al momento volver á sumergirlos en agua fresca, donde debe quebrarse el azucar que tenga agarrada: despues de hecha esta prueba se incorpora en el almibar el agua de culantrillo sin dejarlo cocer: se les

quita del fuego estando bien mezclados para meterlos en un lebrillo, el que se cubrirá muy bien y se pondrá sobre cenizas calientes, procurando conservarles el mismo calor por espacio de tres dias: se conocerá estar en el punto necesario haciendo la prueba indicada anteriormente de tomar con los dedos el almibar, y ver si separándolos se quiebra el hilo ó liga que forma: hecha esta prueba se pone en botellas, y no se les colocarán los tapones hasta que esté enteramente frio el almibar.

JARABE DE HORCHATA.

Es preciso arreglar la dosis segun la cantidad de jarave que se quiere hacer, y bajo este supuesto se tomarán dos onzas de granos de las cuatro semillas frias para cada media libra de almendras dulzes y media onza de almendras amargas; se echan las almendras en agua hirviendo y se retiran del fuego cuando se puedan pelar facilmente las almendras, echándolas en agua fresca segun se vayan pelando:

se enjugan y se echan en un mortero con las simientes frias, machacándolas muy bien hasta que se forme una pasta fina; y para impedir se conviertan en aceite se echará de cuando en cuando una cucharada de agua: despues se deslien con medio cuartillo de agua tibia, ó mas si fuese necesario, se ponen sobre cenizas calientes por tres dias sin dejarlas de suministrar el mismo grado de calor durante este tiempo de infusion, y en seguida se colocan en una servilleta labrada apretándolas con una cuchara de madera para sacarlas todo el jugo que tengan: se toma por último una libra de azucar, se cuece como la del jarave del culantrillo, y se concluye del mismo modo sobre cenizas calientes.

CEREZAS CONFITADAS EN AGUARDIENTE.

Se toman unas cerezas de las mejores, se les quitan los palillos ó rabos, se echan en una vasija, y se cubren de agua hirviendo: despues se sacan, se enjugan y se incorporan con aguardiente

superior y con un almibar compuesto de tantos cuarterones de azucar, ó sea cogullo ó miel clarificada, como haya de medias azumbres de aguaadiente.

Preparadas de este modo las cerezas, se ponen no al sol, sino á la sombra, y en un parage seco, añadiendo un poco de canela, y otro poco de clavo de especia: se cubre bien el bocal y se usan en estando frias, pero no será malo dejarlas por algun tiempo para que se perfeccionen mas.

ALBARICOQUES CONFITADOS.

Es preciso que los albaricoques estén aun á medio madurar, y bañarlos con agua hirviendo como á las cerezas hasta que se hallen cubiertos; despues se enjugan, se dejan secar, y se incorporan con el aguardiente y el jarave ó almibar como las cerezas.

MELOCOTONES CONFITADOS.

Se hacen del mismo modo que los albaricoques á escepcion de que siendo mucho mas susceptibles de abrirse, es

preciso tener la mayor precaucion para sacarlos del agua hirviendo para que permanezcan enteros y que la cáscara ó pellejo no se arrugue.

UVAS SECAS.

Se toman unos buenos racimos de uva moscatel si es posible adquirirlos, y se meten en un horno sobre zarzas, cuidando de darles vuelta frecuentemente, y cuando se hallen bien secos se ponen en un cajon de abeto, ó sea pinavete, cerrado herméticamente, y antes se polvorea un poco con el cogullo, ó sea azucar ordinaria, cubriéndolos despues con laurel para conservarlos largo tiempo.

CIRUELAS DAMASCENAS EN SECO.

Se hace un ligero almibar, se cuece, se espuma, y despues se le incorporan las mejores ciruelas damascenas que se puedan adquirir; se les quitan despues los huesos, se cuecen por un instante, y se dejan en infusion en el almibar hasta la mañana siguiente: en seguida se hace un buen almibar con azucar refi-

nada, echándole el agua necesaria únicamente para humedecerle; se cuece hasta que se ponga cande el azucar, y sacando las ciruelas del primer almibar, se ponen en este, se las reoga un poco, es decir se cuecen lentamente, se retiran del fuego, y se dejan en el almibar hasta el dia siguiente: se echan despues una por una en tamiz, y se secan en estufa ó en un horno casi frio: se vuelven dos veces por dia, y en estando secas se guardan en cajas con papel entre camada y camada, poniendo las cajas en paraje seco y fresco.

MELOCOTONES SECOS.

Se toman los melocotones los mas grandes y maduros, se echan en agua clara, se toma una cantidad de azucar refinada igual á su peso, se hace con la mitad de ella un almibar ligero, se echan despues en él los melocotones, y se cuecen hasta que se pongan trasparentes: despues se rajan, se les quitan los huesos, se cuecen hasta que se pongan tiernos, se enjugan ó se ponen á escurrir en un tamiz, se cuece la otra

mitad de azucar hasta que se conviertan en azucar cande, se echan en ella los melocotones, y se dejan asi toda la noche: se ponen en seguida en un bocal, se mete en una estufa hasta que se hallen secos, y por último se guardan en cajas con papel entre cada camada.

ALBARICOQUES SECOS.

Se mondan los albaricoques bien maduros, se les quitan los huesos, y se mezclan en un perol con una libra de azucar por cada libra de albaricoques: se les introduce un poco de azucar, y la demas se les echa por encima, dejándolos asi por espacio de veinte y cuatro horas, revolviéndose tres ó cuatro veces: despues se cuecen á un fuego fuerte hasta que se pongan trasparentes, y se retiran sin sacarlos del almibar; se dejan enfriar, y en seguida se echan sobre una vasija que sea plana; despues se secan en una estufa revolviéndolos frecuentemente, y cuando estén bien secos se guardan en cajas como hemos dicho anteriormente.

CIRUELAS EN SECO.

Se toma una porcion de ciruelas de buen color, se rajan, se echan en un perol lleno de agua de fuente, se pone sobre un fuego suave, cuidando no se levante el pellejo, y en estando cocidas se quitan del fuego y se les echa una libra de azucar rallada por cada libra de ciruelas: se echa un poco de esta azucar en el fondo de una cazuela grande, se colocan en ella las ciruelas una por una, y despues se incorpora el resto del azucar: se deja toda la noche en una estufa, y á la mañana siguiente se calienta sobre un fuego suave, y se vuelve á meter en la estufa donde se dejará por cuarenta y ocho horas, dándoles vueltas todos los dias: despues se sacan del almibar, se ponen á secar, y se guardan en las cajas como hemos dicho anteriormente.

PERAS SECAS.

Se toma la cantidad que se quiere de peras de san Miguel ó cermeñas, se

mondan de arriba abajo, se corta la punta del rabo, y se van echando en agua fresca: se cuecen hasta que al tacto se conozca que están algo blandas, y se retiran una por una con la espumadera para echarlas en agua fresca; despues se enjugan ó escurren, y para cincuenta peras se toma una libra de azucar con una azumbre de agua; y estando el azúzar bien disuelta se echan las peras, y se dejan en infusion por espacio de dos horas: se ponen despues sobre unos mimbres con el rabillo arriba, y se dejan toda la noche en un horno con poco calor; al dia siguiente se vuelven á echar en el azucar, y se volverán á meter del mismo modo en el horno, continuando la misma operacion por cuatro dias, y la última vez no se retirarán hasta que estén enteramente secas. Pueden conservarse en un paraje seco todo el tiempo que se quiera.

MANZANAS APLASTADAS.

Se mondan unas manzanas bien sanas de la reina ú otras, y con una espátula

cóncava se arrancan los corazones: se ponen despues sobre zarzos bastante distantes las unas de las otras para que no se agarren, y se meten asi en el horno hasta el dia siguiente, que estando bien secas las manzanas, se podrán aplastar con un majadero de madera. Se vuelven á colocar sobre los zarzos, se calientan en el horno que no tenga mucho calor, y se dejan en él hasta el dia siguiente: se vuelven á aplastar, y despues se meten otra vez en el horno hasta que se hayan secado enteramente, colocándolas en seguida en las cajas, y guardándolas en un parage seco.

PERAS APLASTADAS.

Para hacer peras aplastadas se usarán las de pero-pardo y cermeñas de otoño: se mondan sin quitarlas el corazon ni el rabillo, y despues se preparan del mismo modo que las manzanas aplastadas.

VINAGRE DE PRIMAVERA.

Se cortan en la primavera algunas yerbecillas, como el berro, la taragon-

tia, la pimpinela y el perifollo, se sacan al sol, y estando secas, se meten en un cubo que haga como tres azumbres, con diez ajos, otras tantas escalonias, seis cebollas, un puñado de granos de mostaza, veinte clavos de especia, medio adarme de macias, ó sea la corteza interior de la nuez moscada, un adarme de pimienta larga, y un limon partido en ruedas con cáscara; se llena despues de agua el cubo, se tapa muy bien, se pone al calor del sol por espacio de diez dias, y por último se echa todo en una manga para clarificarlo, colocandolo despues en botellas; y está hecho un escelente vinagre que se puede usar desde este momento.

RECETA PARA HACER VINAGRE COLORADO.

Se elegirá ante todas cosas una vasija porporcionada á la cantidad de vinagre que se haya de hacer, y así para diez azumbres se toma un barril de esta cabida, y que sea nuevo, despues se cuece media azumbre de vinagre mas fuerte, y se echa hirviendo en el barril,

el que se tapará muy bien con el tapon, y se rodará despues de un lado para otro hasta que se enfrie enteramente, y seis horas despues se saca el vinagre, y se coloca el barril en un parage caliente: se le pone su tapon bien apretado, y se le abre despues un ahujero en la parte superior por debajo del jable ó gargol, y del tamaño suficiente para meter el cañon de un embudo grande, y se le echa una azumbre de buen vinagre: ocho dias despues se añade media azumbre de vino, y otra media cada ocho dias hasta que el barril se llene por mitad, y si se quiere se puede echar mas, guardando la misma proporcion de vinagre y vino hasta llenarse el barril, cuidando de que el vinagre sea siempre de la misma fuerza que el primero: estando lleno el barril y el vinagre en el punto necesario, se sacan las dos terceras partes, y se echan en otro barril que haya tenido vinagre: despues se vuelve á echar vino poco á poco, como anteriormente, y por este medio se tendrá siempre buen vinagre sin acabarse nunca.

RECETA PARA HACER VINAGRE BLANCO.

Se ponen al fuego cinco azumbres de vinagre tinto; se dejan cocer hasta que se reduzcan á cuatro, y despues se destilan en un alambique, echando mas ó menos segun la cantidad que se quiera hacer.

VINAGRE DE TARANGONTIA.

Se toman dos puñados de tarangontia, se limpian sin dejar ninguna rama, se echa, lo mas fresco que se pueda en vinagre blanco con medio puñado de sal morena, y se deja en infusion por un mes, pudiendo despues usar este vinagre para las ensaladas y salsas picantes &c.

VINAGRE ROSADO.

Se ponen al sol por dos dias para que se sequen dos onzas de rosas, y se echan en media azumbre de vinagre; se ponen despues las rosas con el vinagre al sol por espacio de quince dias en una botella bien tapada, y hecho esto se puede ya hacer uso en caso de necesidad.

El vinagre de sauco y de clavel se hace lo mismo; el de flor de naranja se hace echando la hoja sin secar: el vinagre de ajo se hace con dos azumbres de vinagre blanco para una onza de ajos, doce clavos de especia, y una nuez moscada partida en pedazos.

CEBOLLAS CONFITADAS EN VINAGRE.

Se pelan unas cebollas pequeñas quitándolas un poco de lo que se llama impropiamente la cabeza: y se van echando en el vinagre hasta que la vasija estuviere llena: se cubren con la ragontia y pasapiedra, ó sea hinojo marino, y despues de salarlas, se cierra herméticamente la vasija, dejándolas confitar por algun tiempo, y empezándolas á usar pasados un par de meses.

VARIAS RECETAS.

Pasta seca, buena para comerse en sopa ó en macarrones.

Se toman cinco ó seis libras de harina de flor, con la que se incorporará

una libra de sal blanca ó morena, bien sea seca ó molida: se deslie el harina con agua hasta que tenga la humedad suficiente para amasarla, y cuando se halle bien trabajada se toma un rodillo, y se estiende hasta dejarla lo mas delgada que se pueda, formando hojas que se dejarán secar, pero no tanto que se quiebren, y despues se cortan en forma de macarrones ó tallarines. Si se quiere que imiten á las pastas de Italia se tendrán los pequeños moldes para hacerlas, y se les dá la forma que se quiera. Con las raspaduras se hacen despues pequeñas bolas prolongadas para imitar el arroz; se guardan en cajas estas pastas en un paraje seco, y se pueden comer en sopa de macarrones; en el mes de setiembre se hacen quesitos pepueños de leche crema, en los que se echa mas cuajo que en los que se destinan para comer á los postres; se enjugan bien, y se salan muchas veces estando frescos para que la sal facilite la destilacion del suero; estando bien enjutos se ponen en un paraje seco, y cuando se quieran comer pastas en ma-

carrones se rae de este queso y se les echa por encima.

MODO DE HACER LA FÉCULA DE PATATAS.

Se lavan bien unas patatas, se rallan encima de una vasija llena de agua para que caigan dentro, y en teniendo una gran cantidad, se quita el agua y se pone á secar la fécula, la que despues se frota bien sobre un papel hasta que se convierta en polvo; se pasa en seguida por un tamiz y se guarda en un paraje seco para el uso necesario.

NUEVO MODO DE CONSERVAR LOS PEPINILLOS.

Se escogen los pepinillos mas verdes y si no fuese facil adquirirlos de los pequeños, se tomarán medianos, y segun se fuesen limpiando con un lienzo fuerte se van echando en vinagre; despues de tenerlos ya todos en el vinagre; se les echa pasapiedra, ó sea hinojo marino, taragontia, pimpinela, cebollas pequeñitas, seis pedazos de pimiento ó pimienta larga, para cada orza ó bocal de tres azumbres de vi-

nagre sesenta granos de capuchinas ó sea mastuerzo de indias, y algunas hojas de rosas; se salan despues los pepinos para que puedan participar de la salazon los ingredientes; y por último se cierra la vasija ó bocal herméticamente, guardándolas en paraje fresco, en la inteligencia de que pasados dos años estarán tan frescos como el dia que se arrancaron de la huerta; pero lo que es para poderlos empezar á comer se pueden usar al mes y medio de compuestos.

MODO DE CLARIFICAR LA MIEL.

Para una libra de miel se toma una azumbre de agua, y se clarifica á fuego lento para que todas las partes acuosas se vayan desprendiendo poco á poco, y separándose de la parte azucarada espumándola frecuentemente, y si cuece demasiado se la echa de cuando en cuando una cucharada de agua; pero no se pondrá muy frecuentemente; y hallándose bien espumada se echa en ella un carbon bien encendido sin

ceniza, añadiendo un poco de miga de pan bien tostada, mas bien quemada que asada; se deja dentro de la miel la brasa, y la miga de pan quemada por espacio de cuatro ó cinco minutos pasados los cuales se retiran con la espumadera procurando no dejar la menor partículr de carbon ni de pan, y por último se deja cocer sola la miel hasta que se agarre á los dedos, y si se quisiese en un grado mas de perfeccion se filtrará por un papel de estraza antes que adquiera el último grado de consistencia que debe tener, y despues se vueve á poner al fuego hasta tener el punto que acabamos de indicar.

MODO DE CONSERVAR VERDES Y FRESCAS LAS MANZANAS TODO EL AÑO.

Se cogen las manzanas cuando sean del tamaño de una nuez con su tronquillo y dos hojas, se echa en un perol ó tartera plana un poco de agua de la fuente y algunas hojas de parra; se cubren con una porcion de manzanas, y asi sucsivamente hasta que se

llene la tartera ó perol, observando siempre la alternativa de poner una capa de manzanas entre hojas de parra: se ponen sobre un fuego suave, y se cubren muy bien para evitar la evaporacion, y luego que las manzanas se enternezcan, se les quitará la cáscara ó pellejo con un cortaplumas; despues se vuelven á echar en la misma agua con las hojas de parra, cuidando de que el agua esté fria, pues de lo contrario podrian reventarse las manzanas facilmente; se echa un poco de alumbre de roca, y se pone todo sobre un fuego suave hasta que las manzanas se pongan verdes, color que tomarán en tres ó cuatro horas; en seguida se sacan del agua, se echan en un tamiz para que suelten toda el agua que tengan, y haciendo un buen almibar se cuecen ligeramente en él una vez cada veinte y cuatro horas por espacio de tres dias, y por último se colocan en pequeños bocales ú orzas, cubriéndolos bien con un papel empapado en aguardiente.

Instrucciones para servir una mesa particular de ocho, doce, diez y seis y veinte cubiertos.

MESA DE OCHO CUBIERTOS

Primer servicio.

1. Una sopa de pan, arroz ó pasta, y una menestra de legumbres para el medio de la mesa.

1. Una buena presa de carne de vaca bien cocida con media docena de ajos enterrados en ella, y tres ó cuatro clavos de especia clavados esteriormente servirá para el relevo de las sopas.

Dos entradas y dos ante entradas ó sean platillos entre sopa y principios.

1. Una entrada de pastel de ternera.

1. Id. Una polla cebada ó de leche entre dos platos ó fuentes.

1. Ante entrada de conejo con sustancia de lentejas.

1. De entrada de tres lenguas de carnero con papeles ó sean papillotes.

SEGUNDO SERVICIO.

Dos platos de asado y tres de intermedios que sirven entre asados y postres.

1. De dos gazapillos.
1. De dos pollos á la reina.
1. Intermedios de pastelillos.
1. Guisantes frescos y tiernos.
1. Crema rebozada.

TERCER SERVICIO.

Siete platos de frutas.

1. Fuente de pasta para el medio.
1. Plato de fresas.
1. Compota de cerezas.
1. Crema batida.
3. Platos de varios dulces.

Mesa de doce cubiertos.

PRIMER SERVICIO.

Dos sopas, una menestra con una buena presa de carne de vaca en medio y dos ante entradas.

1. Sopa de pan ó pasta.
1. Id. de arroz ó á la juliana.
1. Ante entrada de nabos redondos y rábanos.
1. Ante entradas de mantecas en varias formas.

Despues se pone en medio de la mesa la presa de vaca y en lugar de las dos sopas, y las dos ante entradas se colocan cuatro principios.

1. De landrecilla con criadillas de tierra.
1. De costillas de carnero con salsa de albahaca.
1. De ánades con nabos y castañas.
1. De una polla cebada compuesta á la aldeana.

SEGUNDO SERVICIO.

Dos platos de asado, cinco de intermedios y dos ensaladas.

1. De un lebratillo.
1. De cuatro pichones de palomar ó jaula.
2. Platos intermedios por el centro de pasteles.
1. De una crema rebozada.
1, De coliflores.

TERCER SERVICIO

Para el centro un tazon de frutas crudas.

1. Compota de manzanas á la portuguesa.
1. Id. de peras.
1. Plato de pastas delgadas.
1. Id. de castañas.
1. Id. dulces de grosellas.
1. Id. de conserva de albaricoques.

MESA DE DIEZ Y SEIS CUBIERTOS.

Para el centro un sortú que permanece en la mesa para todo el servicio, y á los dos estremos se ponen dos menestras.

1. Sopa de yerbas.
1. Sopa de pepinos.

Cuatro entradas para los cuatro costados del sortú.

1. De un pastel de pichones.
1. Dos pollas á la reina con salsa apetitosa
1 De una presa de ternera en guisado de pollo.
1. De una cola de vaca con nabos y castañas.

Seis ante-entradas para los dos flancos y los cuatro costados y puntas de la mesa.

1. De costillas de carnero emparrilladas.
1. De paletillas de ternera con despojos de pies, manos y cabeza.

1. De relleno de conejos.
1. De coliflores.
1. De pastelillos de carne para los dos flancos.

Dos relevos para las dos menestras.

1. De la presa de carne.
1. De un solomo de ternera asado al asador.

SEGUNDO SERVICIO.

Asados y platos intermedios interpolados.

Cuatro platos de asados en los cuatro estremos del sortú.

1. De una polla cebada.
1. De tres perdigoncillos.
1. De diez cogujadas.
1. De un anadoncillo.

Dos ensaladas para los flancos y dos intermedios para los dos estremos.

1. De un pastel ó torta de carne caliente.
1. De un pastel ú ojaldre frio.

Cuatro pequeños intermedios para las cuatro esquinas.

1. De buñuelos de crema.
1. De judias verdes, pequeñas y tiernas.
1. De criadillas compuestas con pebre de vino, agua, laurel, romero, sal, naranja y pimienta.
1. De una tarta de dulce de grosellas.

TERCER SERVICIO.

Para los dos estremos del sortú, ó sea ramillete.

2. Grandes tazones de frutas crudas.

Para los dos flancos.

2. Cuencos ó tazones de pastas delgadas.

Para las cuatro esquinas del ramillete ó sortú.

4 Compotas de frutas diferentes.

Para las cuatro esquinas de la mesa.

4. Platos ó canastillos de piedra de dulces secos diferentes.

Mesa de veinte cubiertos.

PRIMER SERVICIO.

En medio se coloca un sortú ó ramillete gracioso el que permanece en la mesa hasta concluirse los postres.

Dos Sopas.

1. Al natural.
1. A la juliana.
   Presa de vaca.
   Relevo de la vaca.
   Vaca asada y un lomo de ternera: dos presas grandes en general.

Seis entradas.

2. De carnero y vaca.
2. De pescados.
2. De pastelería.

Seis ante-entradas.

Nabos redondos, rábanos, manteca de vacas, y tortitas de manteca, harina, huevo y azucar.

SEGUNDO SERVICIO.

Cuatro platos de asados.

1. De aves.
1. De pescados de mar.
2. De conejos y liebres.
2. Ensaladas.

Seis intermedios.

2. En carne fria.
2. En legumbres.
2. En pastas pequeñas y dulces.

TERCER SERVICIO.

De los postres, ó sea último cubierto.

4. Compotas.
4. Cuencos ó canastillos de frutas del tiempo.

2. Clases de quesos.

2. Bandejas de diferentes clases de dulces.

2. De varias pastas.

Y en medio el azucarero lleno de azucar en polvo.

DE LA BODEGA Ó SÓTANO PARA LOS VINOS.

De la bodega.

Una bodega no debe ser ni muy húmeda ni muy seca, pues en el primer caso la húmeda ataca los aros y se pudren, por lo que es preciso vigilar y reconocer con mucha atencion los barriles frecuentemente, y para evitar esta humedad se debe dar mas aire y respiracion á la bodega, levantar mas los pohinos ó codales que deben soportar los toneles, y tener al mismo tiempo la mayor curiosidad y limpieza.

Si la bodega es muy seca, es mayor la evaporacion de los vinos, y por consiguiente mas costosa su conservacion por razon del trasiego de los vinos; este inconveniente se puede remediar disminuyendo el número ó magnitud de

minuyendo el número ó magnitud de los respiraderos, y en este caso duran mas los toneles, pero esta economía recompensa la pérdida del vino.

El norte es la posicion mas favorable para una bodega, porque entonces el temperamento es mas igual; y en cuanto á su profundidad es preciso que una bodega no sea muy alta, porque entonces sentiria la influencia de las estaciones y las variaciones de la atmósfera, que serian perjudiciales á los vinos: esta es la razon porque se acostumbran á cerrar los respiraderos durante las grandes heladas y los grandes calores para impedir la accion del frio y del calor. Es preciso tener sobre todo mucho cuidado de no poner nunca los vinos á las corrientes del aire, ó al menos ponerlos al abrigo de estas corrientes; porque el paso brusco del frio al calor y del calor al frio los atormenta, les dá una madurez precoz y algunas veces se pierden: se debe procurar que tengan una misma temperatura en todo tiempo, pero mas bien fresca que caliente, esto no es decir

que no convenga renovar alguna vez el aire, particularmente en las bodegas profundas y húmedas; y es mas indispensable con las que se avecinan á las letrinas, es preciso tambien que se hallen distantes de todos los cuerpos susceptibles de fermentacion, y de todos los que por una accion directa ó indirecta puedan concurir á ella; al intento deben estar al abrigo de los temblores que puedan provenir del tránsito de los carruages, y del movimiento de alguna fábrica, máquina, ferrería, molino, horno de vidrio &c. El temblor que esto ocasiona revuelve el pozo ú solera, y puede volver facilmente el vino en vinagre con la fermentacion del ácido.

El suelo ó piso de una bodega debe de ser llano y batido, y se debe tener la mayor curiosidad para que siempre se halle limpio.

En resumen, una buena bodega es aquella que tiene una bóveda fuerte de sillería; que no es ni muy oscura, ni muy clara; de un temperamento igual y de una humedad moderada pero constante, y en fin que esté al

abrigo de todo movimiento, distante de todos los parajes de donde salen olores fétidos, que provienen de lugares comunes, de albañales ó sumideros, de pantános, ciénaga &c.

DE LOS VINOS Y DE SU CATA

El arte de catar los vinos no es dado á todos, pues pide un tacto bastante fino para poder distinguir y saber apreciar las diferentes clases de vinos que produce nuestro suelo, así como los que vienen del estrangero; no es posible establecer principios seguros para la cata, segun la variacion que esperimentan los vinos, su tiempo, la época en que se catan, y el modo de que se ha cuidado.

Es tambien muy esencial el asegurarse de los carácteres distintivos del vino que se quiere comprar, de las variaciones á que está sujeto, de su conservacion, de su duracion y del modo que acaba; no presentarémos aquí la nomenclátura de los carácteres de las diferentes especies de vinos; la cos-

tumbre de la cata y la comparacion que frecuentemente se hace de los terrenos es el norte mas seguro: es fácil el reconocer el estado del vino que se quiere tomar si se sabe de donde es, el olor que espide, ó sea la fragancia y el gusto que tiene, y las cualidades que deben asistirle.

Se llama flor ó fragancia el perfume que exhala el vino puesto al aire; esto en general, no puede servir mas que para los vinos delicados ó superiores y aun hay grandes escepciones; porque estos mismos vinos suelen perder su aroma en siendo viejos ó rancios; en unos se conoce al instante y en otros muchos mas tarde.

Si un vino superior no tiene aroma, se puede asegurar sin reparo alguno que está mezclado.

Los vinos ordinarios, aunque sean de primera calidad, rara vez tienen olor aromático.

Se puede dar á un vino cualquiera un olor artificial por medio del aroma de algunos vegetales, pero esto se conoce facilmente, porque es de poca

duracion; estos aromas son la violeta, la sangüesa, el iris ó lirio cárdeno, y otras flores odoríficas que se emplea como estas.

Rara vez se vende sin mezcla el vino de un año malo, pero cuando está combinado con otros vinos no es peligroso, antes bien esta operacion suele contribuir á mejorarle y conservarle.

Bueno será advertir que un vino natural á no tener ya su grado de madurez, es casi siempre menos agradable al gusto que un vino mezclado.

Un color claro trasparente con respecto á la calidad del vino, y un grado regular de espirituoso son las dos cualidades esenciales que constituyen la bondad de un vino, y faltándole esta circunstancia de espirtuoso hace siempre su color oscuro y alterado; los vinos muy duros son ordinariamente pesados y de un gusto empalagoso y desagradable; solo el tiempo puede corregir estas malas cualidades, y conviene reservarlos, pues generalmente se pueden conservar sin riesgo mucho tiempo: los vinos picantes ó acres con-

servan casi siempre su punta de agrio.

El gusto ó calidad de la tierra constituye bastante frecuentemente los caractéres recomendables del vino.

No se deben despreciar siempre los vinos que son ásperos y tiran á verdosos, pues estos siendo viejos pierden el verdor y toda la aspereza, y quedan despues escelentes.

Digan lo que quieran los inteligentes y catadores, es muy dificil reconocer un vino adulterado, y solo por la costumbre y un conocimiento profundo de todos los vinos es como se puede conocer alguna vez.

Entre las sustancias que se emplean en la falsificacion hay solamente una peligrosa, y es el litargirio ó la almaraga; lo usan para corregir el ácido de los vinos, y para corregir ó disimular su mal gusto cuando se vuelven agrios.

Se puede conocer si el vino tiene litargirio echándolo en un vaso, con unos granos de azufre, y si lo hay se formará un depósito al momento abundante y renegrido.

En cuanto á las demas falsificaciones, solo diremos que disminuyen las buenas cualidades del vino, sin ocasionar ningun accidente grave; pero en general, no es tan bueno el color de un vino alterado como el de uno natural.

Hay una observacion importante que hacer en la cata de los vinos, y es la diferencia que se halla en un vino cualquiera cuando se cata en ayunas, ó despues de haber comido, ó cuando uno no disfruta de una perfecta salud, diferencia que puede inducir á los mayores errores.

Sin detenernos en esplicar el modo de colocar los toneles en una bodega por saberlo todo el mundo, advertiremos que es preciso visitar los vinos en los toneles á lo menos una vez cada veinte y cuatro horas, y aun debe redoblarse la vigilancia al aproximarse los equinocios, pues estando entonces todo en fermentacion, atacan algunas veces los cercos ú aros con tal fuerza las exhalaciones del sol que saltan todos juntos; y cuando se advierta que el tonel se vá por este accidente, es

preciso apretarle inmediatamente todo cuanto se pueda con un aro de hierro abierto, es decir, que tenga un corte con tornillo para abrir y cerrar lo que se necesite, y tener tiempo de trasegar el vino: en cuanto á los demas accidentes que pueden ocurrir á los toneles se debe llamar á un tonelero quien tiene los medios de componerlos.

Los toneles deben estar constantemente llenos, y cuanto mas frecuentemente se haga esta operacion es menos sensible la evaporacion y menos dispendiosa. Si no se tiene el cuidado de llenar los toneles se altera el vino, y resulta siempre la pérdida de su aroma y la evaporacion de lo espirituoso, contrayendo al mismo tiempo el vino un gusto agrio: para remediar esta alteracion es preciso trasegarlo á otro tonel bien azufrado con una mecha, llenarlo y taparlo al instante; despues se puede encolar y trasegarlo segunda vez, pero no se pondrá en botellas hasta que no haya perdido enteramente el mal gusto; y cuando se haya pronunciado bien esta alteracion, es preciso recurrir enton

ces á la mezcla con otro vino mas nuevo y espirituoso; y aun en doble ó triple proporcion; algunas personas emplean tambien la solera ó poso fresco del vino nuevo, y otras usan el alcohol ó espíritu de vino con porciones capaces de disminuir y hacer desaparecer enteramente la alteracion

ENCOLADURA DE LOS VINOS.

Se practica esta operacion para aclarar los vinos y separarlos de la hez y de la parte colorante que tiene mas disposicion para irse al fondo. Cuando se compra vino que no está aun encolado, despues de dejarle reposar algunos dias, se debe proceder á esta operacion como sigue: se empieza por separar cinco ó seis botellas de vino que se quiere clarificar, y se baten unas claras de huevo con media botella de este vino. (*Se advierte que con cuatro claras hay bastante para encolar un tonel de vino tinto de doscientas cincuenta botellas de este vino.*) Despues se introduce en el tonel por la bonda ó abujero por donde se ha llenado, un palo hendido,

con el cual se revuelve con toda fuerza hasta darle al vino un movimiento regular: en seguida se saca y se incorporan al momento en el barril ó tonel las claras de los huevos con un embudo enjugado con vino, poniendo sobre él tambien el mismo vaso que las tenia, para que nada se pierda, y agitando otra vez el líquido con el palo: se llena enteramente el tonel, y se golpea sobre él con una tabla estrecha para destruir todas las burbujas ó gorgoritas de aire, y deshacer la espuma: se tapa despues muy bien el tonel con un tapon envuelto en un paño mojado en agua fresca, ó en otro caso con papel de estraza, y pasados unos seis ú ocho dias se puede embotellar.

Para los vinos tintos se puede emplear la cola de pescado, pero se usa mas generalmente para los vinos blancos: escusaremos el decir como se hace, pues que se halla casi en todas las tiendas, y un litro (media azumbre) de esta cola es suficiente para encolar un tonel de doscientas cincuenta botellas, observando el mismo método para emplear

esta cola, que el prevenido para las claras de los huevos con los vinos tintos.

Tambien se usa la cola de gelatina solamente para los vinos tintos, la que se halla igualmente en el comercio completamente preparada: se disuelve en un poco de agua tibia, y estando muy bien desleida se bate con vino, segun hemos dicho para las claras de huevo, y se incorpora en el tonel con las mismas circunstancias y cuidado que dejamos prevenido para las anteriores.

Esta cola se vende en pastillas, y una sola del peso de dos adarmes basta para encolar un tonel. Es de advertir que esta cola tiene la ventaja de hacer mas compacto el poso, y por consiguiente menos voluminoso.

De las alteraciones que pueden sobrevenir á los vinos en los toneles, y de los remedios que se pueden aplicar.

Sabido es que casi todos los vinos son susceptibles de fermentacion en los toneles, y no entraremos en la enumeracion de las causas que contribuyen á ello: en los vinos de año, esta fermen-

tacion que completa la primera, produce frecuentemente una mejora muy notable en la calidad, pero en los vinos viejos es el preludio de su degeneracion.

Si un vino nuevo esperimenta segunda fermentacion en la época de la poda, es preciso separarle de la solera antes del equinocio de la primavera, porque indefectiblemente resultará un gusto desagradable para el vino con semejante fermentacion; y si con ella tomase un gusto ácido, será preciso trasegarlo á otro tonel muy azufrado: bueno será tambien prevenir que en advirtiéndose la fermentacion en un vino nuevo es preciso darle aire haciendo un ahujero con el parauso, el cual se tapa con un viroque ó espita, visitándolo muchas veces todos los dias.

Es preciso tambien tener todo el cuidado posible en separar el vino nuevo del viejo, y sino se puede se purificara el aire, y se quemarán unas mechas azufradas al rededor de los vinos viejos.

Si se conociese que el vino viejo quiere hacer algun movimiento, es preci-

so trasegarle al momento á otro tonel bien impregnado de vapor sulfúreo ú azufroso, y separarle al instante de los vinos que estuvieren fermentando; estos movimientos de fermentacion, sino se contienen á tiempo, producen alteraciones mas ó menos graves, como el gusto del agrio, podrido, amargo, viejo y de grasa y al momento se le verá cambiar de color.

Tambien suele ponerse agrio el vino por no rellenarse el barril ó tonel, y entonces es preciso trasegarlo á un tonel limpio azufrado, encolarlo, dejarlo reposar algun tiempo y trasegarlo de nuevo; y si domjna siempre el gusto del agrio, es preciso azufrarlo en los mismos toneles repetidas veces todas cuantas sean necesarias; y no pudiéndose beber asi azufrados, se deben mezclar con otros vinos tintos y generosos para reemplazar el color, y lo espirituoso que han perdido.

Si el vino contrae un gusto amargo cuando empieza á ser rancio se le mezclará, al momento que se advierta este vicio, con vinos nuevos de la mis-

ma cosecha ó suelo, ó se pasará por las heces frescas de uno nuevo.

Si el vino toma un gusto podrido, y este gusto es ya demasiado fuerte, ó enteramente pronunciado, es imposible hacerle ya potable, pero si se pone á tiempo el remedio, se puede contener el mal azufrándolo y trasegándolo; y para hacerlo grato al paladar se puede mezclar con vino espirituoso y tinto, y se le incorporará una dosis de aguardiente, cuya cantidad solo el gusto podrá determinar.

Si el vino degenera y contrae un gusto desagradable llamado *vino pasado*, entonces es preciso ponerlo inmediatamente en botellas antes que pierda sus buenas cualidades, ó bien cortarlo con uno mas nuevo y de buena cosecha, es decir del mejor suelo y de mas fama.

Sabemos que casi todos los vinos particularmente los blancos, son susceptibles de volverse grasientos, y es fácil de conocer esta alteracion porque hacen hebra y son correosos como el aceite; y como por sí solos no puedan

restablecerse encolándolos y trasegándolos es preciso echarlos una cantidad regular de solera fresca, y cuando se vea que se posa, entonces será cuando le vendrá bien encolarle y trasegarle.

El vino tinto que empieza á sufrir alteracion en el color, se restablece mezclándolo con otro mas nuevo.

El vino blanco que forma sobre las heces un color amarillo, se restablece volviendo el barril boca abajo para trastornar las heces ó solera, y que atraviese el vino para posarse; se vuelve despues á colocar en su sitio, y cuando se vea ya posado, se procede á encolarle, y en seguida se trasiega á otro barril que haya tenido del mismo color, y ligeramente azufrado.

Para quitar el color amarillo á un vino blanco es preciso tomar media azumbre de leche buena unida con otro tanto de cola de pescado, mezclada y batida con dos botellas de vino todo lo cual se echará en el tonel revolviéndolo mucho; y dejándole algunos dias sin tocarle para que logre su reposo, se verá cobrar al vino su blan-

cura y limpieza, y se podrá proceder á ponerlo en botellas.

Cuando un vino haya contraido un gusto calenton, el único medio de contener esta fermentacion es de trasegarlo á otro tonel bien impregnado del vapor azufroso, y colocarlo despues en un parage fresco; y si esto no bastase entonces es preciso poner las mechas como hemos dicho ya anteriormente; se puede tambien desvanecer este gusto de recalentado cortando el vino con otro nuevo, espirituoso y tinto.

Cuando el vino se hiela es preciso antes que se deshiele trasegar lo que tenga aun líquido, y solo se perderá en la cantidad, mas no en calidad, pues lo que haya quedado será mas espirituoso por haberse helado solamente la parte acuosa. Si se deja deshelar será el color entonces oscuro, y se pondrá el vino muy flojo; por lo que es preciso trasegarlo á un barril muy azufrado y enjugado con aguardiente, encolándolo despues de haber reposado algunos dias y poniéndolo por último en botellas.

En cuanto al mal sabor del barril que suele contraer el gusto de mohoso, y de huevos podridos, suele proceder de los mismos toneles, y lo primero que se ha de hacer en este caso para remediarlo es trasegar el vino viciado á un tonel vacio de buen vino, é impregnado del vapor sulfúreo ó azufre. Despues se quema como el café, libra y media de cebada para un tonel, se pone esta cebada en un taleguillo de lienzo, y se mete asi quemando en el tonel por el ahujero ó boca por donde se llena, tapándolo despues perfectamente y dejando de la parte de afuera la punta del cordel con que se haya atado para poderlo sacar pasadas veinte y cuatro horas; se echa en otro tonel, desques de quemar en él una mecha azufrada, doce azumbres de heces frescas y se trasiega sobre el vino que se quiere componer; pasados algunos dias de reposo se encolará, se trasegará de nuevo y se mezclará.

MODO DE CONSERVAR LOS TONELES VACIOS Y DE SUS ENJUAGUES.

Nadie ignora que el buen estado de las vasijas influye particularmente sobre los líquidos que se echan en ellas, y por esta causa, cuando se quiera hacer uso de una vasija nueva, es preciso ante todas cosas cuidar de lavarle con agua fria, y despues escaldarle con media azumbre de agua hirviendo; en la que se habrá desecho antes media libra de sal comun; entonces se mueve el tonel de uno á otro lado para que se humedezca todo perfectamente y despues se vierte el agua, echándole en seguida una azumbre de vino caliente para que tome otro baño.

En el momento que el tonel quede vacío es preciso azufrarlo con una mecha, habiéndole antes enjugado muy bien para que no tenga humedad, y despues se pone en un paraje seco: tambien es muy esencial el no dejar caer dentro la mecha cuando se azufra un tonel, porque seria preciso en-

tonces enjugarlo mucho con agua hasta dejarlo limpio, pues de lo contrario tomaria un gusto muy desagradable el vino que se echase en él.

Hay otras precauciones que tomar, pero estas son de la inspeccion del tonelero, quien no podrá olvidarlas si sabe su obligacion.

Ordinariamente se trasiega el vino viejo en toneles bien impregnados del gusto de este líquido y que por consecuencia hayan servido muchas veces, cuidando siempre de que esté sano, y sin manchas blancas ni amarillas.

VINOS EMBOTELLADOS.

Apenas se puede decir con seguridad el punto de madurez y sazon que conviene tengan los vinos para ponerlos en botellas, pero generalmente deben tenerse sin embotellar un año, siendo vinos superiores y ligeros; los vinos tintos se conservan mas tiempo que otros en los toneles, y casi todos se pueden embotellar á los tres años, escepto los de Burdeus, del Dofinado y del Ró-

sellon; pero sobre todo y por regla general, nunca se pondrá en botellas un vino que conserve aun alguna aspereza y verdor, porque nunca perderia estos defectos.

Para embotellar los vinos blancos es preciso darles tiempo para que pierdan el gusto dulce, y el término medio es de un año ó diez y ocho meses.

Cuando un vino se haya formado bien en el tonel y estuviere claro, se puede poner en botellas, porque si se retarda esta operacion perderá mucho de sus buenas cualidades

Se embotellará el vino cuando haga frio y sea el tiempo seco, porque si esta operacion se hiciese con calor ó humedad, ó que el tiempo se disponga para una tempestad ó bien sea que reinen los vientos del mediodia, no será muy ventajoso para el vino, ni se posará tan pronto; y sobre todo es preciso huir para esta operacion las tres épocas de las viñas.

Para embotellar el vino es necesario tener muchas precauciones y destreza, por lo que para hacer bien esta opera-

cion se debe ejecutar por personas que estén acostumbradas á esto diariamente.

En cuanto á las botellas es preciso escogerlas de buena cualidad y de una misma forma y dimension; y se advierte que en una botella mal cocida acaba el vino por alterarse.

Antes de hacer uso de las botellas se deben lavar con muchas aguas, y últimamente con una embuelta con mostacilla de caza; se ponen despues á enjugar boca abajo sobre una tabla ahujereada, y para llenarlas no se hace mas que entreabrir la canilla ó espita para cerrarla facilmente á tiempo, y se inclina la botella para hacer correr el vino por todo el cuello, é impedir que haga espuma; no se llena mas que hasta la mitad del cuello para dejar entre el tapon y el vino un intervalo de algunas líneas: si las últimas botellas que se sacan saliesen de un vino revuelto se pondrán aparte; y se trasvasarán con cuidada para sacar el vino claro, y que el poso quede sin removerse: se emplearán tapones nuevos y lisos, asi como los menos porosos que puedan adquirirse:

Se dében embrear los tapones de un vino que se quiera guardar por mucho tiempo para librarlos de la humedad y de las picaduras de los insectos.

Una vez llenas las botellas, taponadas y embreadas se colocan en pilas ó montones; en cuadros formados de piedra ó cal ó sobre tablas: se nivela el terreno donde se forma la pila, y se guarnece de una capa de harina fina; y si se han de colocar sobre tablas las botellas, se cubrirán tambien de la misma arena; pero están mejor en las pilas del modo siguiente: se ponen en el fondo de la pila ó especie de hornilla grande de cal, cuatro listones de encina, los unos sobre los otros para formar una elevacion como la del cuello de la botella, la que se colocará despues horizontalmente, inclinando el tapon hácia abajo para enterrarle en la arena, y que no quede aire alguno entre él y el vino: de este modo se van colocando todas, cuidando de dejar una pulgada de intervalo entre cada botella; y sobre el cuerpo de cada una, puesto el primer rango, y á una pulgada cerca

del cubo de las botellas, se ponen otros listones para colocar los cuellos de las del segundo rango, y de esta suerte se siguen colocando hasta una altura conveniente.

DEL CUÍDADO QUE SE HA DE TENER CON EL VINO EMBOTELLADO.

Bien sabido es que casi todos los vinos forman poso en las botellas, mas ó menos, y bajo diferentes formas, pero ínterin no haya que moverlos es inútil el trasbasarlos, pues solamente cuando se quieran poner á la mesa es la ocasion de limpiarlos; y al intento se les quitan los tapones á las botellas con mucha suavidad para no revolver el fondo, y se vá echando el vino en una botella limpia poco á poco, suspendiéndolo cuando se vea que el vino se enturbia. Algunas veces sucede que el vino contrae un gusto amargo en las botellas, que altera el color y le hace perder el olor aromático: y si por sí mismo no se restablece es preciso echarlo en un barril desocupando las botellas, y hacer la

misma operacion que hemos indicado para los vinos en toneles.

Si un vino en botellas se vuelve grasiento, lo que sucede muy frecuentemente con los vinos blancos: sin que por sí solos puedan restablecerse, se vaciarán las botellas en un tonel, y se ejecutará lo mismo que hemos advertido para los vinos en tonel que se vuelven grasientos.

El vino que se guarda mucho tiempo en botellas contrae muy frecuentemente un gusto desagradable, y sino se puede beber pronto, es preciso volverlo á poner en el tonel, y hacerle la misma operacion que hemos mandado ejecutar para destruir el gusto de los vinos maleados en toneles.

DEL MODO DE SERVIR LOS VINOS A LA MESA.

La mudanza de los vinos en una mesa depende de la fortuna mas ó menos grande de los que dan la comida: en una mesa opulenta se empieza ordinariamente por los vinos de Borgoña, co-

mo son los de Macon, los de Avalon, de Coulanges, de Tonerre, de Irancí, de Auxerre; los vinos Orleaneses, como son los de Beaugenci, Saint-denis, y Saint-Y.

A estos vinos les suceden, si la bodega del Anfitrion está bien provista, los de Beaune, de Pomard, de Volney, de Clos-Vougeot, de Chambertin, de la Romananée; y si es de vinos de Burdeus, de Langon, Saint-Emillon &c, y si es vinos del Rosellon, los de Juranzon de Coterotie, del Emitage, de Condriex &c: y si son de España el de Valdepeñas, Rueda &c.

Despues entran los vinos blancos de Burdeus, de Borgoña, de la Cote de Rhou, bastante conocidos de los aficionados.

Entre los vinos blancos de Bordeus se distinguen el Grave, Salerno, Medoc, &c. &c.

Entre los vinos blancos de Borgoña, los de Beaune y de Chablis

Entre los de las costas del Rhou, de san-Perey y del Ermitage.

A los postres se sirve el Champaña: el que hace espuma es el que mas agrada á las damas; pero los inteligentes prefieren á este último la tisana de Campaña, el Ai, el Pierry y el Epernay que no hace espuma ni es viejo

Los vinos que deben ponerse con las pastas son los espirituosos del Rosellon, de Languedoc, de la Provenza y de España

Y por último, los vinos que terminan la comida son el Lunel, el Malvasía, el Fontiñan, el Málaga, el Jerez, el Alicante &c. &c., y para aromatizar la boca el vino de Arbois.

En una mesa particular es preciso contentarse con un solo vino, ó dos todo lo mas, pues cuando son buenos y generosos es bastante para alegrar á los convidados, y mucho mas si se les dá sin mucha economía.

MODO DE HACER ALMIBAR DE AZUCAR.

Se toma una libra de cogucho dorado con tres cuarterones de miel buena, y se echan en un perol proporcio-

nado con media azumbre de agua del pozo, en la cual se desleirán y batirán dos claras de huevos con las cáscaras: se cuece todo junto, se espuma hasta que se ponga bien claro, se deja después enfriar un poco, y por último se echa en botellas, sin taparlas hasta que el almibar se haya enfriado enteramente; las personas económicas usan este almibar, que es bastante limpio, y sirve para todas las cosas ó preparaciones que tengan que hacerse con dulce, haciendo el mismo efecto que el azucar cristalizada: si se quiere tener aun mayor economía se puede emplear la espuma que resulta del dulce que se hace para las compotas comunes como ciruelas.

MODO DE HACER EL AZUCAR DE REMOLACHA.

Cuando las remolachas hayan llegado al término de su completa madurez, lo que se conoce cuando empiezan á marchitarse las hojas, se recogen y al instante se les quitan todas las barbas y raices con un cuchi-

llo; guardándolos despues en un almacen ó sótano bien fresco: se advierte que las raizes recientemente sacadas de la tierra tienen generalmente un sabor mas dulce que las que hace mucho tiempo se han arrancado, por lo que estas últimas dan muy poca azucar, y aun esta se clarifica con mucho trabajo.

Reunidas todas las raices se lavan en grandes cubos llenos de agua para limpiarlas de la tierra que mancha la superficie.

Despues de limpias se rallan hasta reducirlas á pulpa, y si se trata de una operacion en grande es preciso apelar á un molino de rallar.

Hecha la pulpa se debe esprimir lo mas pronto posible, pues de lo contrario estará en el riesgo de alterarse.

El jugo que resulte se pondrá en cazuelas ó vasijas de madera colocadas en parage fresco para que pueda purificarse; y despues de haber reposado tres ó cuatro horas se echará con mucho cuidado el licor sin removerlo en otra vasija, procediendo en seguida á su evaporacion.

A este efecto se tomarán unas vasijas de cobre bien limpias, las que estarán colocadas sobre hornillas que puedan dar bastante calor para que el licor esté siempre en movimiento ó sea hirviendo.

Entonces se echa en el licor una porcion de greda pulverizada, pero esto debe hacerse con mucha precaucion.

Durante la evaporacion se separa mucha espuma, la que es preciso cuidar de sacar siempre con una espumadera.

Cuando el licor se haya evaporado hasta las tres cuartas partes se le deja enfriar un poco, y se procede despues á la clarificacion del modo siguiente.

Se toman diez partes del licor, y una de sangre de buey fresca, se calienta esta mezcla inmediatamente hasta que empieze á hervir, y pasados algunos minutos se modera el fuego para impedir prosiga hirviendo con la misma actividad, y no tardará en presentarse una espuma espesa sobre la superficie del líquido, la que se quitará con una espumadera cuando se vea

bastante reunida, y algunos minutos despues se filtrará el licor pasándole y repasándole por un paño.

Despues de clarificado el licor se pondrá sin dilacion en una vasija limpia donde se acabará de cocer, hirviendo siempre hasta que tenga la consistencir de un almibar que no esté aun enteramente cocido.

Luego que tenga este punto se echa hirviendo, se pone á filtrar sobre un paño, y segun se vaya filtrando se procede á su última evaporacion, y para esto se distribuye esta especie de almibar en unas vasijas anchas de boca y llanas de la cabida de tres medias azumbres escasas, es decir, poco mas de una azumbre, se ponen estas vasijas en una estufa y se cubren con unas hojas de papel de estraza.

El calor de la estufa debe ser como de veinte y cuatro á veinte y cinco grados, y se conserva así por muchos dias. Cada tres ó cuatro dias se observará si el almibar empieza á cristalizarse metiendo un dedo y dando vueltas alrededor.

No es posible indicar con seguridad el tiempo precisamente necesario para lograr completamente la cristalizacion: algunas veces se logra en seis ú ocho dias, pero otros se dilata hasta treinta. Se advierte que es preciso procurar el conservar siempre el mismo calor á la estufa.

CREMA DE AGUA.

Se baten cuatro huevos frescos, claras y yemas, con media azumbre de agua, las cascarillas de un limon picadas muy menudas, el zumo del mismo limon y un cuarteron de azucar; se pasa todo por un tamiz, ó mas bien por una servilleta doblada dos veces, se cuece esta crema en un plato á fuego manso para que no haga mas que palpitar; se revuelve con una cuchara hasta verla espesa, se traslada caliente á las jícaras ó tazas, y se sirve fria

LECHE DE ALMENDRAS DE ALFÓNSIGOS Y DE AVELLANAS.

Se escaldan cuatro onzas de almendras dulces, se pelan, se machacan ar-

rosándolas de cuando en cuando con un poco de leche, se pasan por un tamiz fino de cerda, se deslien despues con media azumbre de leche buena, se reduce al fuego hasta la mitad, se añade un cuarteron de azucar en polvo, con algunas gotas de agua de flor de naranja, se hace sufrir un hervor á toda esta mezcla, se pasa por un tamiz bien tupido, y se sirve en una vasija de porcelana.

MODO DE HACER EL ALMIBAR DE UVAS.

Se toman doce azumbres de mosto, y se echa la mitad en un caldero; se pone este sobre el fuego con la precaucion de evitar que rompa con la fuerza del hervor, se aumenta el mosto segun se vaya consumiendo por la evaporacion, se espuma y agita la superficie para aumentar su evaporacion, y cuando se haya unido la totalidad del mosto, se espuma, se retira el caldero del fuego, y se añade ceniza hecha legía y atada en un paño, en forma de una muñeca, retirándola cuando se empiece á notar efervescencia en el licor; por

este medio se separan ó neutralizan los ácidos que contiene la uva, y se logra que el licor no sea ya ácido, si sumergido dentro un papel azul no se pusiese colorado: entonces se pone el caldero al fuego dejándolo reposar antes un momento, y se incorporan dos claras de huevo batidas: se filtra el licor por una estameña fija sobre un aro de madera redondo que la sugete, se cuece de nuevo y se continúa la operacion

Para conocer si el almibar está cocido se deja caer con una cuchara sobre un plato, y si la gota cae sin saltar ni estenderse, ó si separándola en dos no se acercan sino lentamente, entonces se juzga que tiene la consistencia necesaria.

Se echa en una vasija de tierra sin barnizar, y en hallándose bien frio, se distribuye en botellas de mediana capacidad, limpias y enjutas, y se colocan en una bodega bien tapadas: se debe cuidar de que una vez empezada una botella, no permanezca mucho tiempo con aquel vacío, y no dejarla nunca derecha hasta estar llena, pues despues

de enjugarla se debe poner á escurrir con el cuello abajo.

No es posible determinar con precision la cantidad de ceniza que es necesaria, pero sí diremos que en el mediodia no se necesita tanta como en el norte; mas en todo caso, aunque haya un esceso en la cantidad, no hace daño alguno, pero despues queda sobre el filtro con las demas sales que no se pueden disolver, asi como con toda la espuma.

Si con la mira de conservar largo tiempo el almibar se cuece mucho, se echará á perder, pues no tardaría en cristalizarse en el fondo de las botellas y pasarse, al paso que sino se evaporase lo bastante, empezaria á fermentar al instante. En fin, cualquiera muger de gobierno á las dos veces que haga este almibar sabrá darle el punto necesario mejor que se le puede esplicar, pues no es fácil decidir teóricamente, y marcar el momento en que debe parar el cocimiento, al paso que la práctica es únicamente la que puede hacerlo sin vacilar.

Con este mismo almibar se preparan toda clase de compotas, confituras, bebidas agrias, licores y ratafias; por lo que podremos llamarle almibar general.

Se conoce que un almibar es de buena calidad cuando presenta en la superficie una película formada por la reunion de una multitud de pequeños puntos clarificados.

Cuando se vea que el almibar no se cristaliza mas, se pasará á otra vasija dejando enjugar lo cristalizado.

El almibar pasado ya á otra vasija, se puede poner en la estufa, pues algunas veces suele formar una segunda cristalizacion, aunque no tan pura como la primera.

Tambien se puede probar el purificar el almibar con la idea de separar aun las partes que haya cristalizadas de azucar; y para esto se deslie en el agua, y despues de haber clarificado el licor con la sangre de vaca, se evapora hasta una consistencia conveniente; despues se mete en la estufa como el anterior, sin embargo de que es mejor reservarlo para hacerle sufrir la fer-

mentacion; como diremos mas adelante.

Reunido todo el azucar que se haya podido sacar de las diferentes cristalizaciones, se pone sobre una servilleta no muy tupida, tendida en una mesa, se la humedece con un poco de agua fria, que introduciéndose entre lo cristalizado, disuelve una parte del almibar que le dá el colorido, y se desprende poco á poco pasando por el paño de filtrar.

Se puede repetir esta operacion, pero no se empleará mas agua que la precisamente necesaria para dar fluidez al almibar que se quiera separar sin disolver las cristalizaciones.

Concluida la operacion de estos lavatorios se verá que la cristalizacion que permanece sobre el paño de colar es de menos color, y aun así estan lejos de una perfecta purificacion.

Para purificarlos bien, se amasan con un poco de agua, y la especie de pasta que resulta se pone en un saquillo de lienzo, y se prensa con moderacion sin riesgo de que reviente el saco.

El almibar que resulte de esta última operacion será muy espeso, muy

negro y de un sabor muy desagradable, y se reune al otro donde se han formado las cristalizaciones, con lo que haya resultado de los lavatorios ó destilaciones anteriores.

Luego que se haya acabado de prensar se abre la prensa y se hallará en el saquillo un pan de azucar amarilla.

Este azucar se puede emplear para hacer licores, compotas y demas clases de dulces &c., pero si se quisiese purificar para hacer azucar blanca, es preciso sujetarla á las mismas operaciones practicadas para refinar el azucar de cañas, como son las clarificaciones y otras.

Siendo bien conocido el método de refinar el cogucho, y estando bien hecha la esplicacion en diferentes obras de los muchos modos que hay para lograrla, es inútil tratemos de repetirlo, y podemos asegurar que si todos estos modos de refinar se ejecutan con cuidado y exactitud se conseguirá el tener una azucar de escelente calidad,

y de tan buenas cualidades como la mejor azucar de cañas

Hemos dicho mas arriba que los almibares que no diesen mas cristalizados debian apartarse y reservarse para hacerles sufrir la fermentacion, y he aqui como se debe ejecutar.

Se toma la cantidad que se quiera de estos almibares, se deslien con bastante agua para que resulte un líquido que tenga casi la misma consistencia que el mosto de la uva; se incorpora con este líquido la espuma de la cerveza en fermentacion disuelta en agua, y se coloca la vasija que tenga este líquido en una temperatura de diez y ocho á veinte grados, se le pone por cima un papel, y no tardará en romper su fermentacion que se conocerá bien claramente por las gorgoritas ó burbujas de un gas fluido é invisible que brotará de todos los puntos del líquido; tambien se formará una especie de tela ó corteza muy gruesa semejante á la que se vé sobre el mosto de la uva en fermentacion; pasados algunos dias disminuirán el movimiento y fuerza del

gás, y cuando cesen y tenga el licor un olor vinoso, se pasará por un tamiz de cerda, y en seguida se procederá inmediatamente á su destilacion tomando todas las precauciones de costumbre cuando se destilan vinos.

Por este medio se logrará tener un espíritu bien rectificado y de muy buena calidad, y que aun se podrá rectificar mas si se quisiere para mayor perfeccion: este espíritu puede servir para todo lo mismo que el vino.

Tambien se ha dicho que puede sacarse algun partido de la casca ó hez que resulta de las remolachas despues de prensadas, hay animales que las comen codiciosamente, y es para ellos un alimento escelente que contribuye mucho para engordarlos.

DE LOS ALMIBARES.

Almibar de grosella aderezada con sangüesa.

Se toman dos libras de grosellas un poco antes de madurar, una de buenas cerezas y otra de sangüesas; se quitan

los huesos y todo lo que tenga de verde la fruta, se esprime el jugo en una vasija ó perol, se pasa este jugo por un tamiz y se deja reposar por espacio de dos dias en un sótano; despues se retira la tez ó corteza que haya formado por cima y se pasa por la manga hasta que salga perfectamente claro, se advierte que siendo demasiado volátil el perfume de la sangüesa podrá suceder que el jugo no se impregne muy bien, y para evitar este accidente se toman unas sangüesas bien maduras, en proporcion á la cantidad de jugo bien clarificado que se tenga ya preparado, y se ponen con él en infusion por tres ó cuatro dias; despues se echa todo en un tamiz de seda, y se deja filtrar tranquilamente sin esprimir las sangüesas; para ocho onzas de jugo se toman quince de azucar molida, se echa uno y otro en un alambique, primero el azucar, y despues el jugo se coloca en seguida en el baño maria sobre un fuego suave, y cuando el azucar estuviere enteramente deshecha, se dejará apagar el fuego y enfriar la vasija, pro-

cediendo por último á embotellar el almibar, ó ponerlo en frasquillos largos fabricados para este objeto.

Otro modo de hacer el mismo almibar.

Se prepara el jugo como hemos dicho, y en lugar de la dosis de azucar que hemos prevenido se pondrá solamente media libra en polvo para medio cuartillo de jugo, y en vez de alambique se pondrá el azucar sencillamente con el jugo en un cazo ó perol confitero, y estando bien deshecha el azucar se pone al fuego el almibar para que sufra algunos hervores, despues se retira, y en hallándose frio se podrá embotellar.

ALMIBAR DE MORAS.

Se toman dos libras de moras un poco antes de su perfecta madurez, porque si se espera que estén enteramente maduras saldrá empalagoso el almibar, y demasiado desabrido, debiendo ser un poco agrio para estar bueno; se reducen á polvo dos libras de

azucar, y se ponen en un perol con las dos libras de moras; se cuida mucho de que la fruta no se deshaga pues saldria muy turbio el almibar, se pone el perol sobre un fuego moderado, y el calor reventará al momento las moras que prestarán todo su jugo perfectamente claro, y este mismo jugo disolverá el azucar, á cuyo tiempo convendrá hacer sufrir á toda la mezcla de ingredientes reunidos algunos hervores. Se conocerá hallarse el almibar en el justo grado que necesita echándolo desde media vara ó mas de altura sobre un plato de piedra con una cuchara, y sino salpica y que se vea formar como un cordon alrededor del sitio donde haya caido, entontes se puede decir que está suficientemente cocida; se retira del fuego, y estando ya casi frio se embotella.

ALMIBAR DE AGRAZ.

Se toman las libras necesarias de agraz bien verde, se esprime en una cazuela, se pasa primero por un tamiz

y despues por la manga hasta quedar bien claro; se cuecen despues tres libras de azucar hasta la prueba de pluma ó de soplo, se echan sobre el azucar en un perol seis libras de zumo de agraz, y se pone á un fuego bastante animado para evitar que el almibar forme un ojo rojo; se cuece despues hasta el punto aljofarado, se retira el perol del fuego, se deja medio enfriar el almibar y por último se embotella.

ALMIBAR DE MEMBRILLOS.

Se toman unos membrillos bien maduros, se ralla la carne, se pasan por un lienzo para esprimir el jugo, y se deja reposar al sol ó en un paraje caliente hasta que haya caido al fondo la fécula, y en seguida se pasa á una manga: estando bien clarificado el jugo se toma una libra de azucar clarificada, para cada cuatro onzas de zumo de membrillos; se incorpora todo y se cuece en punto aljofarado, retirándolo despues del fuego, y estando casi frio el almibar se pondrá en botellas.

ALMIBAR DE MANZANAS.

Se toman seis manzanas grandes de la reina, se pelan y se parten en pedacitos pequeños: se echan en un alambique con tres cuarterones de azucar en polvo y dos vasos de agua: se cubre bien el alambique, y se coloca en el baño maría donde se dejará por dos horas, conservando el fuego para tener el agua hirviendo: se revuelve de cuando en cuando el alambique sin sacarle del agua, lo que se hará con mucho cuidado por temor de que no sea sorprendido por el frio y se quiebre: despues de cocer dos horas se apaga el fuego, y se deja enfriar el alambique sin sacarlo del baño: cuando el almibar estuviere casi frio se aromatizará esprimiendo en él un poco de zumo de limon, añadiendo al mismo tiempo una cucharada de espíritu de limon ó de canela, flor de naranja, ó en fin el perfume que se quiera: si se viese entonces que se precipita en el fondo del alambique una especie de fécula ó poso, se

dejará tranquilizar todo por algunas horas mas, y despues se echará con mucha suavidad en las botellas para que no se revuelva.

ALMIBAR DE CEREZAS.

Se toman unas cerezas negras agrias, y sino las hubiese se escogerán de las comunes, se les sacan los huesos, se esprimen muy bien para que suelten todo el jugo, y se deja reposar en una vasija por espacio de veinte y cuatro horas para clarificarlo: se echa despues suavemente en un perol, se le añaden dos adarmes de canela que se deberán haber puesto la víspera en infusion en un vaso de agua: se envuelve la canela en un pañito atado como se atan las muñequitas de añil, y se mete en el perol con el agua en que se ha tenido en infusion: se pone á cocer el almibar por espacio de media hora, teniendo mucho cuidado en espumarle, y cuando se conozca que se halla bien cocido se retira del fuego el perol, se saca la muñeca esprimiéndola bien, y en estando frio se pondrá en botellas.

ALMIBAR DE VIOLETA, DE CLAVEL, DE AZAHAR Y DE ABABOL Ó SEA AMAPOLA.

Se machaca ligeramente una libra de flores de violetas, limpias de sus rabillos y sus cálices ó campanillas, en un mortero de mármol con una mano ó majadero de madera, y se tomarán con preferencia las violetas de jardin: majadas ligeramente estas flores se ponen en una cucurbita (la caldera del alambique). de vidrio que se tendrá caliente de antemano, y se le habrá dado el calor por grados: se tomará tambien una vasija de loza, cuya boca no sea muy grande, y se calentará igualmente antes de echar en ellas las flores majadas: *recomendamos el vidrio ú la loza porque los metales podrian perjudicar á la delicadeza con que debe hacerse este almibar, y podrian tambien comunicarle impresiones peligrosas.*= Hallándose, pues, las flores en la vasija conveniente se les echan por cima dos libras de agua hirviendo, y por esta operacion hemos aconsejado el calentar la

cucurbita de vidrio; ó la orza de loza para evitar se quiebren: se cubre muy bien la vasija donde se hayan puesto en infusion las flores, se coloca sobre cenizas calientes. se deja tranquila la infusion por doce horas, y despues se pasa por una servilleta, apretándola fuertemente para sacar toda la tintura: se deja reposar media hora; se pasa en seguida á otra vasija cuidadosamente para que no se remuevan las heces, y separar de ellas el licor: se pesa, y resultarán diez y siete onzas con corta diferencia, para lo que se tomarán dos libras de azucar molida: se echan en un alambique de una azumbre lo menos, se les incorpora la infusion de las flores violetas: se cubre bien el alambique, se pone en el baño maría, y se le suministra un fuego moderado, removiendo de cuando en cuando el alambique sin destaparle para acelerar la disolucion del azucar; y se tendrá mucho cuidado de que no sea atacado de un frio repentino, porque al momento se quebraria: estando disuelta la azucar, se deja morir el fuego, y enfriarse poco

á poco el alambique, y en seguida se procederá á embotellar el almibar sin removerlo.

Los almibares de clavel, azahar, y amapola se hacen del mismo modo.

ALMIBAR DE VINAGRE DE SANGUESA.

Se toma un bocal de vidrio, ú bien sea una cántara de barro arenisco, y se ponen en infusion tres cuartillos ó una azumbre de vinagre bueno, con otro tanto de sangüesas bien maduras y bien limpias, que puedan entrar sin que el vinagre sobrenade por cima, y despues de ocho dias de infusion se echa todo junto en un cedazo de seda: se deja pasar libremente el licor sin oprimir la fruta, sin embargo de que algunas personas las desbaratan para sacar el jugo y le mezclan con el vinagre, cuyo método tampoco es malo, pues aumenta el licor y el buen sabor: estando ya el vinagre bien claro, y teniendo impregnado el aroma de la sangüesa se colará, por cada libra despues de vinagre se tomarán dos de azucar de pilon que-

brantada, se echarán en un alambique, se verterá despues sobre el azucar el vinagre aromático, se cubrirá muy bien el alambique, y se colocará en el baño maría sobre un fuego moderado: y al momento que el azucar se haya desecho completamente se dejará morir el fuego, y estando casi frio el almibar se pondrá en botellas; tapándolas por último herméticamente.

ALMIBAR DE MALVABISCO.

Se toman seis onzas de raices frescas de malvabisco, se lavan muchas veces para sacarles toda la tierra, se les quita la primera corteza raspándolas ligeramente, se cortan en pedazos, se cuecen en cuatro libras de agua por espacio de ocho minutos solamente, (porque las raices de malvabisco si cuecen mas tiempo forman un mucílago capaz de echar á perder el almibar), y despues se pasa por un tamiz este cocimiento para separar las raices: se incorporan y se deshacen en esta agua seis libras de azucar, se clarifica todo con clara de huevo

como hemos ya prevenido, se espuma bien, se cuece á punto aljofarado, se retira inmediatamente del fuego, y en estando frio se embotella.

ALMIBAR Ó JARABE DE CULANTRILLO,

El culantrillo de Canadá, aunque el de Montpelier es tan bueno como éste, es un vegetal que contiene un principio odorífico, ligero y muy grato; pero este principio estremamente volátil, se disipa en gran parte durante la cocion del jarave, de manera que despues de estar cocido no queda mas que el estracto de la planta; por lo que si se quiere conservar en jarabe el olor del culantrillo, es preciso echarle hirviendo (cuando se halle bien cocido) sobre otro nuevo culantrillo partido en pedacitos, cubriendo la vasija, y dejándola asi en infusion hasta que se haya enfriado enteramente; se pasa despues por una estameña para separar las hojas del culantrillo, y por medio de esta doble infusion contrae el almibar un gusto y un olor de culantrillo

que embalsama; echa esta observacion pasemos á la receta que es como sigue.

Se toma una onza de culantrillo de Canadá, se pone en una cazuela barnizada, y se echan por encima cuatro libras de agua hirviendo, dejándolo en infusion por espacio de doce horas y sobre cenizas calientes; se esprime despues esta infusion y se cuela, y de ella resultará una tintura fuerte del culantrillo; se deshacen en ella cuatro libras de azucar, se pone todo al fuego en un perol de confituras, se clarifica con la clara de huevo, segun hemos dicho anteriormente, se continúa cociendo, y en estando en punto aljofarado, se echa inmediatamente sobre otro nuevo culantrillo partido en pedacitos, colocado en un cuenco, se cubre éste muy bien y cuando se vea ya frio el jarave se aromatizará si se quiere; este jarave se preferible al perfume natural del culantrillo, y en estando perfectamente frio se embotella y se cubre herméticamente.

ALMIBAR DE CÁSCARA DE LIMON, DE CANELA, DE GRANADA, DE PERIFOLLO Y DE BERROS.

Se toman cinco onzas de cortezas frescas de limones, se echan en una curcubita de vidrio, que se cuidará de calentar antes y por grados, ó en su lugar una vasija de loza ó de tierra barnizada que pueda resistir el fuego, se echan sobre estas cinco onzas de cortezas ó cáscaras dos libras de agua hirviendo, se cubre despues muy bien la vasija y se coloca sobre cenizas calientes por doce horas, colando la infusion pasado este tiempo sin esprimir las cáscaras, se añaden dos libras de azucar en polvo grueso, se cuece todo en seguida hasta el grado superior aljofarado, se retira el jarave del fuego, y cuando se halle á medio enfriar se aumentará su perfume echándole algunas gotas de espíritu de limon; los jaraves ó almibares de canela, de granada, de perifollo y de berros se hacen del mismo modo.

ALMIBAR DE LIMON.

Se esprimen unos limones hasta reunir tres cuarterones de jugo que no será muy claro, sino que tendrá mas bien un ojo oscuro á causa de la fécula de la fruta, y para separarla del jugo se dejará reposar cuatro dias en un sótano, y pasado este tiempo se colará por un papel de estraza hasta que salga claro fino, cuidando mucho de que no se enmohezca, pues no deja de ser propenso á este peligro; y para su remedio se procurará escoger los limones que no tengan en la cáscara ningun principio de putrefaccion, y que el zumo no sea amargo, estando este clarificado se toma libra y media de azucar de pilon, se quebranta en pedacitos muy pequeños, se echa en un alambique de dos azumbres, se vierte el zumo de limon sobre ella, se cubre el alambique con un papel y se pone al fuego en el baño maria; en el momento que se advierta la completa disolucion de la azucar, se dejará morir el

fuego; y aromatizando el almibar (despues de bien frio el alambique) con dos cucharadas de espiritu de limon, se pondrá en botellas ó ampolletas de vidrio.

ALMIBAR DE ORCHATA.

Se toman libra y media de almendras dulces y media de amargas: se echan en agua hirviendo; pero fuera del fuego, y se dejan remojar hasta que pueda quitarse facilmente el pellejo: se echan despues en agua fresca, y pasados algunos minutos se pelan, se lavan en otra agua bien limpia, y se machacan en un mortero de mármol (si es posible) mezclando de cuando en cuando un poco de agua, de media azumbre que se tendrá medida, sirviendo lo restante solamente para concluir la operacion; se machacan muy bien las almendras hasta que no quede ningun fragmento; se deslie esta pasta con la mayor parte de la media azumbre de agua de que hemos hecho mencion, y se reservarán únicamente como seis onzas: se pasa la pasta desleida por un paño fuer.

te entre dos personas que la esprimirán con toda su fuerza: se mete el bagazo ó casca que se ha esprimido en el mortero, se vuelve á machacar añadiéndole poco á poco el resto del agua que se ha reservado, y se pasa de nuevo por el lienzo sacando todo el jugo que se pueda á fuerza de apretarlo, se mezcla despues todo el jugo que resulte de ambas operaciones, y esto es lo que se llama leche de almendras.

Se echa esta leche en un alambique que quede con la tercera parte lo menos vacia, se añaden dos libras de azucar quebrantada, es decir molida ligeramente, y medio cuartillo de agua de azahar, colocándolo todo en el baño maria despues de haber cubierto el alambique. Cuando el azucar se haya disuelto enteramente, cuyo resultado se puede acelerar removiendo de cuando en cuando el alambique con mucha precaucion, se dejará morir el fuego y en hallándose frio se pondrá el almibar de orchata en sus botellas correspondientes.

OTRO MODO DE HACER EL ALMIBAR DE ORCHATA.

Sino hay alambique se puede preparar el almibar de orchata de otra suerte: se cuece la dosis de azucar prescrita en un perol de confitero hasta el punto de pluma en superior grado, se incorpora con ella la leche de almendras, se les dan dos hervores y se retira el perol al momento del fuego: y en estando casi frio se aromatizará con medio cuartillo de agua de azahar.

Hay otro modo de cocer el almibar de orchata, y es el siguiente: se pone la leche de almendras en un perol con azucar de pilon molida sin clarificarla ni cocerla antes, y en empezando á cocer se añade el valor de una taza pequeña (de las de café) llena de agua de azahar, y despues de dos ó tres hervores se retirará el perol del fuego: se deja enfriar el jarabe ó almibar, y se pone en botellas pequeñitas blancas tapándolas muy bien, hay quien ha tenido frasquillo de jarabe de orchata, hecha se-

gun previene esta receta, que se han conservado perfectamente por espacio de ocho ó diez años sin padecer detrimento en sus buenas cualidades: dos ó tres cucharadas de este jarabe son bastantes para hacer medio cuartillo de orchata escelente.

De cualquiera modo que se haga este jarabe se verá pasado cierto tiempo que se dividirá en dos partes; la interior quedará trasparente y clara, y la superior blanca y opaca. Cuando se quiera hacer uso se moverá la botella de arriba abajo para mezclar la parte superior con la inferior, y aun sin ánimo de usarlo convendrá revolverlo de cuando en cuando para impedir se enmoezca la parte que no tiene azucar.

OBSERVACIONES SOBRE LOS JARABES Y ALMIBARES.

Habiendo preparado los jarabes con todas las precauciones indicadas se podrán conservar muchos años. Algun tiempo despues de hechas se podrá notar un ligero movimiento de fermenta-

cion, y es preciso no estrañarlo ni temerlo, pues si el jarabe ha sido bien preparado no tardará en desvanecerse esa pequeña fermentacion: mas si se han hecho con alguna negligencia podrá llegar á ser violenta la fermentacion hasta perderse enteramente los jarabes. Las causas de este accidente son, primera: el haber sido mal depurados los zumos: segunda, el cocerlos demasiado ó menos que lo necesario: y tercera, que las dosis de azucar hayan sido escasas ó estremadas: habiendo tenido cualquiera de estos olvidos ó faltas no tarda en conocerse la alteracion; pues al momento empezarán á revolverse los jarabes, se pondrán como mohosos, darán mucha espuma, y perderán insensiblemente toda su buena cualidad.

Hemos indicado en cada receta las precauciones que es preciso tomar para evitar estos accidentes, para los que no conocemos otro remedio que el de hacer de nuevo los jarabes si tuviesen un defecto esencial; es decir, componer los mismos, volviéndolos á cocer inmediatamente para disminuir la dosis de azu-

car, ó para aumentarla, ó para depurar las féculas que se hayan podido dejar; pero este trabajo es infructuoso muy frecuentemente, cuando se haya formado alguna mohosidad que haya comunicado ya mal gusto al jarabe, ó si han pasado de la fermentacion vinosa á la avinagrada, pues en este último caso de alteracion no hay remedio alguno. No sucede así con una telilla blanca que puede verse alguna vez sobre la superficie de los jarabes embotellados estando las botellas ya empezadas, pues esto no es mas que un leve enmohecimiento, que no procede de estar mal hechos los jarabes, sino solamente de algunas gotas de agua que tuviesen las botellas por no escurrirlas bien antes de llenarlas: este no es mas que un accidente ligero, pero el esceso de azucar ó de fuego puede ocasionar estragos mas considerables: en uno y en otro caso es difícil que el jarabe entre en fermentacion; pero tarde ó temprano es inevitable, y en llegando á empezar una vez son rápidos sus progresos, y las consecuencias muy perniciosas: el jarabe adquiere en-

tonces una fuerza espansiva tan grande que hace saltar los tapones con la mayor violencia, y se esparce por fuera en forma de musgo: y si los tapones estan tan metidos y apretados que puedan resistir este primer esfuerzo de la fermentacion, acaba por romper las botellas en mil pedazos.

Aunque los jarabes hayan sido preparados con el mayor cuidado, no se les puede conservar por un tiempo considerable (escepto los jarabes de orchata) á menos que no se tomen nuevas precauciones, vamos á indicar las que nos han parecido de mas importancia.

Es preciso poner los jarabes en botellas de muy poco diámetro, porque teniendo algun vacio cuando estuvieren empezadas, no tendrá el aire accion mas que sobre una pequeña superficie; por lo tanto las botellas de una figura oblonga no deben esceder el diámetro de dos pulgadas, y contendrán seis ú ocho onzas poco mas ó menos. Algun tiempo despues de haber hecho los jarabes se quitarán los tapones á las botellas para levantar con una pluma:

una telilla delgada que se habrá formado entre el tapon y la superficie del jarabe; la que frecuentemente es musgosa.

En fin, es preciso colocar las botellas del jarabe en un paraje de una temperatura casi igual, segun lo permitan las circunstancias en todas las estaciones, procurando siempre evitar que sufra los dos estremos de mucho frio y mucho calor; y á falta de un paraje semejante se colocarán las botellas en un sótano sobre tablas.

JARABE Ó ALMIBAR DE PONCHE.

Se hace el jarabe de limon indicado anteriormente, y en estando aromatizado y casi frio se le incorpora una botella de Rom (Rack). Se remueve la vasija para facilitar la union del almibar con el licor; despues se cubre muy bien hasta que se enfrie enteramente, y por último se coloca en botellas.

MODO DE HACER EL PONCHE.

Para hacer ponche se echa en una taza una tercera parte de jarabe de

ponche, y se llena de agua hirviendo echándola de lo alto, y está hecho.

OTRO MODO DE HACER PONCHE.

Se toma un buen limon, se frota la cáscara contra un pedazo de azucar de pilon del peso de media libra, se echa sobre el azucar impregnada un poco de aceite esencial de limon, y cerca de medio cuartillo de una infusion fuerte de té verde con una cantidad proporcionada de jarabe de culantrillo; se esprime el zumo de dos limones, quitándoles antes las pepitas, y se echa sobre todo media azumbre de aguardiente superior; se le dá fuego, se agita la llama con el cacillo del ponche, y cuando el licor se haya reducido á dos terceras partes, se apaga la llama soplándola y se sirve el ponche caliente en vasos.

El ponche de vino tinto, de vino blanco y de Rom se hace del mismo modo, á escepcion de que uno de estos licores suple por el aguardiente, y que el ponche de vino no se puede quemar

pero se sirve caliente como todos los demas ponches.

PONCHE CON HUEVOS.

En Alemania se aprecia mucho el ponche con huevos, y se hace de la manera siguiente: se echa en un vaso de ponche uno pequeño de jarave de ponche y la yema de un huevo, se bate todo esto junto con una cuchara, y se llena despues el vaso de agua hirviendo revolviéndolo un poco; esta clase de ponche es muy agradable y escelente en el invierno.

DE LA ORCHATA.

La orchata es una bebida fresca que se hace con almendras dulces, agua de azahar, agua comun y azucar.

MODO DE PREPARAR LA ORCHATA.

Se pelan una libra de almendras dulces con veinte y cuatro almendras amargas, se machacan bien en un mor-

tero, arrosándolas de cuando en cuando con un poco de agua para impedir se conviertan en aceite; despues se deslien con dos azumbres de agua, añadiendo dos libras de azucar, y un poco de agua de azahar; se bate bien todo junto, se pasa tres veces por una manga removiéndolo con una espátula, y se sirve en garrafones; es decir, que se enfria en ellos para pasarla á los vasos.

LIMONADA CON VINO.

Se echa en una jarra la cáscara y el jugo de dos limones y se le echa encima media azumbre de agua hirviendo una libra de azucar y tres cuartillos (ó una azumbre si se quiere mas cargado) de vino tinto superior de Valdepeñas ú otro bueno; se deja en infusion por media hora, se pasa por una manga y se echa en los garrafones para enfriarla, sino se quiere caliente.

AGUA DE CEREZAS.

Se toman dos libras de cerezas bien maduras, se les quitan los rabillos y

los huesos, se esprimen en una cazuela vidriada y se les echa medio cuartillo de agua; se pone el jugo en un tamiz fino, se deja filtrar poco á poco y se le incorpora ocho onzas de azucar, se bate bien todo con una cuchara, se llena el garrafon y se pone á enfriar en agua de nieve.

AGUA DE GROSELLAS.

Se toma libra y media de grosellas y media de sangüesas bien maduras, se esprimen, se pasa el jugo por un tamiz, se le echa media azumbre de agua y tres cuarterones de azucar; se deja en infusion esta mezcla por media hora, se pasa despues por una servilleta blanca y estará echa el agua de grosellas; solo restará el enfriarla como la anterior.

DE LOS HELADOS Y DE LOS UTENSILIOS NECÉSARIOS PARA HACERLOS.

Antes de tratar de cada especie de helado en particular hablaremos de los utensilios y de sus operaciones en gene-

ral, que son las mismas para todos los helados: hay dos suertes de cubos ó cajas para helados ó sorbetes, en estaño y en hojadelata, y deben preferirse las de estaño de Inglaterra: en las de hojadelata se hace mas pronto el helado, pero esta misma razon es la que nos hace despreciarlas, porque helándose muy pronto se ponen ásperos y llenos de pedazos de yelo duros semejantes al granizo, y mucho mas si no se mueve frecuentemente con la espátula: estos botones, sorbeteras, ó garrafas cuestan menos que las de estaño ingles, pero tambien duran mucho menos tiempo: las sorbeteras de estaño tienen sobre las otras la ventaja de conservarse en buen estado por mucho tiempo, y no helándose repentinamente la crema que se echa en ellas sino muy poco á poco, resulta un helado mas dulce, igual y agradable: es preciso tener á mas de esto unos cubos profundos, con su casilla, y un cayado de hojadelata, ó una espátula de madera de nueve pulgadas. Teniendo todos estos utensilios, y estando preparada la crema que se quie-

re helar, se llena un cubo de nieve echa pedazos, se esparcen sobre ella cuatro buenos puñados de sal en cada cubo, se mete en el centro de él la sorbetera ó garrafa cerrada con su tapadera, de modo que quede cerrada de yelo por todos lados, y despues se le echa otros dos puñados de sal alrededor, dejándola reposar con la crema ya dentro por espacio de un cuarto de hora. Se abre despues la sorbetera y sin sacarla del cubo se revuelve bien con la espátula lo que se haya helado en el fondo y á los lados: se mueve mucho y se mezcla bien, dándole vueltas por espacio de medio cuarto de hora, y hecho esto se cierra la sorbetera: se asegura por el asa y se agita alrededor de modo que esté siempre en un movimiento contínuo por mas de un cuarto de hora: se abre segunda vez la sorbetera ó garrafa, y se hace la misma operacion hasta que todo lo helado se mezcle con lo líquido sin dejar pellas sueltas: despues se cierra otra y se continúa dándole vueltas y revolviéndolo alternativamente hasta que la crema quede he-

lada y bastante compacta: durante la operacion se cuidará de arrojar el agua que tenga el cubo en el fondo, dándola salida de cuando en cuando por la canilla, y comprimiendo al mismo tiempo los pedazos de nieve para que siempre tengan empotrada en su círculo la sorbetera: si se quisiese hacer el helado de la forma de un queso ú de alguna fruta, se pondrá en moldes de hojadelata cerrándolos despues con su tapadera, y metiéndolos en el yelo quebrantado en pequeños pedazos: si se quiere servir el helado de crema se mete la forma ó molde en agua caliente, se retira al momento para evitar que el helado se derrita, se enjuga despues el molde con un lienzo, se abre y se vuelve sobre un plato para depositar en él la pieza helada, y se sirve al momento. Este método es el mismo que debe usarse para toda suerte de helados, y la única diferencia que hay ente ellos consiste solamente en el modo de preparar las cremas ó licores que se quieran helar: he aqui la discripcion.

HELADOS DE MARRASQUINO.

Se toma una azumbre de buena crema dulce, se pone al fuego y mientras cuece se baten las claras de doce huevos en un perol confitero con una escobilla de mimbres, y en poniéndose en consistencia de nieve muy compacta se le echarán otras ocho yemas de huevos con una libra de azucar de pilon en polvo muy fino; se revuelve todo muy bien con la escobilla y se le incorporará la crema cociendo echándosela poco á poco; se bate esto, se pone al fuego y no se cesará de remover hasta que haya sufrido tres ó cuatro hervores; se retira el perol del fuego, se echa la crema en un tamiz teniendo una vasija de piedra debajo y se moverá sobre el tamiz un poco para ayudarla á pasar, y estando fria se pone en la sorbetera con tres vasos del verdadero marrasquino de Italia; se cierra inmediatamente la sorbetera para que el licor no se evapore y se mete en el cubo del yelo para helarla como hemos dicho.

HELADOS DE VAINILLA.

Se toma la misma dosis de ingredientes que en la anterior receta, se preparan del mismo modo, á escepcion de que al ponerlo todo al fuego se le echará media onza de vainilla quebrantada es decir molida groseramente; se le hacen sufrir tres ó cuatro hervores removiéndolo contínuamente, despues se pasa por tamiz, y en estando frio se pone á helar.

HELADOS DE CAFÉ.

Se toma media onza del verdadero café de moka tostado, se cuece en una azumbre de agua sin molerlo, y entre tanto se preparan los huevos y el azúcar como hemos dicho en la primera receta; se echa entónces la crema hirviendo y se continúa el mismo orden prescrito.

HELADOS DE TÉ.

La receta es lo mismo que la anterior pero, en lugar del café se tomarán dos adarmes del mejor té, y se envolverán en un lienzo pequeño y despues de co-

cerlo en la crema se retirará esprimiéndolo fuertemente.

HELADOS DE MACARRONES AMARGOS.

Se toman cuatro onzas de macarrones amargos, se machacan en un almirez, y estando la crema con el azucar ya mezcladas, segun hemos dicho anteriormente, y dispuesta á ponerse á cocer; se le incorporarán los polvos de los macarrones y se colocarán al fuego: despues de cocido se pasa por un tamiz y se ponen á helar segun la regla.

HELADOS DE CHOCOLATE.

Se disuelve y se cuece un cuarteron de chocolate en medio cuartillo de agua, se echa despues en la crema con la que se le harán sufrir seis hervores revolviéndolo contínuamente: en seguida se mezcla con la nieve y el azucar, se bate muy bien, se cuece, y se pasa por un tamiz como hemos dicho anteriormente: tambien se le puede echar un poco de vainilla en la crema si se quiere, y por último se procederá á su congelacion.

HELADOS DE LIMON Y DE CREMA.

Se toman dos buenos limones, se frotan las cáscaras contra un pedazo de azucar de pilon, y despues se raerá esta con un cuchillo sobre un papel: se tiene preparada la nieve, y estando ya mezclada la crema se añade el azucar unida con las raeduras de los limones. Se hace sufrir tres hervores á esta mezcla removiéndola siempre, y despues se pasa por un tamiz.

HELADOS DE LIMON Y VINO.

Se toman unos buenos limones sanos, se esprime el jugo hasta sacar media libra, despues se clarifica este pasándole por un papel de estraza fino: se toma en seguida libra y media de azucar de pilon, se cuece con una botella de buen vino blanco y media de agua; y luego que haya sufrido tres ó cuatro hervores se le incorporará el zumo de limon clarificado, y despues de otros tres ó cuatro hervores se le echará otro tanto de tintura de azafran que será necesaria para que el licor tome un buen co-

lor amarillo, y dejándolo enfriar se helará segun las reglas.

HELADOS DE SANGUESAS.

Se toman unas buenas sangüesas, se esprimen hasta sacar libra y media de jugo, se echa en una cazuela barnizada, se ponen en un paraje fresco, y se deja por cuatro dias bien cubierto: pasado este tiempo se le quitará la telilla que se habrá formado en la superficie con toda precaucion, y se pasará despues el zumo á otra vasija: se clarifica libra y media de azucar con tres cuartillos de agua en un perol confitero, y añadiéndole el zumo se le hace sufrir media docena de hervores con el almibar: si el licor no estuviese bastante colorado se le echará una raiz de palomilla de tintes dejándola dentro hasta que se vea que tiene bastante color: se pasa despues por un tamiz, y en estando frio se pone en la sorbetera y se yela como las anteriores; estas operaciones se harán á cubierto para que no se evapore el perfume delicado y volátil de la sangüesa.

HELADOS DE ALFÓNSIGOS.

Se toman tres cuartillos de leche y media azumbre de crema dulce; despues se mondan y machacan en un mortero media libra de alfónsigos, añadiendo de cuando en cuando un poco de leche para impedir que se conviertan en aceite; y luego que los alfónsigos se hayan reducido á pasta muy fina, se deslien con la mitad de la leche que resta, colándolos con un lienzo, torciéndole y apretándole todo lo posible; se pone despues al fuego la leche que resta con la media azumbre de crema dulce, y se añadirá á todo esto una libra de azucar y las raeduras de una cáscara de limon: se mezcla y se revuelve hasta que tome una consistencia fuerte, se incorpora tambien la leche de los alfónsigos, y haciéndolo sufrir un hervor se pasará todo por un tamiz; y cuando se haya enfriado enteramente se le echará un poco de cocimiento de espinacas para darle un buen color verde: se pone en la sobertera y se hiela como hemos prevenido.

HELADOS DE NARANJA.

Se toman diez naranjas buenas, cuya carne sea de un color arrosado hermoso, se cortan las cáscaras: se dividen en cuarterones, se les quita el corazon y se majan en un mortero de mármol con la raedura de dos cáscaras de naranja; se pasan por un lienzo esprimiéndolas todo lo posible, y luego que se haya sacado todo el zumo se mezclará con media libra de azucar desleida en media azumbre de agua: se pone todo en una sorbetera, y se procederá á su congelacion como con los helados antecedentes.

HELADOS DE FRESAS.

Se estrujan en un tamiz libra y media de fresas con media de grosellas, se pone el jugo en un cuenco de piedra, se echa sobre el orujo media azumbre de agua prensándolo bien con una espátula ó cuchara: se echa despues una libra de azucar con el orujo, y en seguida se le incorpora el zumo de las

fresas: se mezcla todo muy bien, y se echa en la sobertera para helarlo.

HELADOS DE FLORES DE NARANJA.

Se disuelven tres libras de azucar en cinco cuartillos de agua, se pone en una vasija una libra de flores de naranja bien deshojadas, se echa despues sobre ellas el azucar, y se tapa bien herméticamente: se deja en infusion esta mezcla por espacio de cinco horas, despues se pasa por un tamiz, y se echa en la sobertera para helarlo segun costumbre.

HELADOS DE AGRAZ.

Se toman cuatro libras de agraz, se desgranan y se majan en un mortero de mármol, se echan tres cuartillos y medio de agua, y se pasa todo por un lienzo esprimiéndolo con fuerza: se retuerce despues el paño para sacar del orujo toda la sustancia que se pueda, la que se reunirá con la anterior; se incorporan dos libras de azucar, se revuelve todo junto hasta que se disuelvan,

se echa en la sorbetera, y se pone á helar segun hemos mandado.

DE LOS SORBETES.

Se llaman sorbetes los licores que se destilan para convertirlos en líquidos helados: estos licores se componen con la crema dulce en la que se echan almendras dulces ó amargas, alfónsigos, té, café, chocolate, vainilla &c., con mas ó menos cantidad de azucar, tambien se hacen sorbetes con el jugo de las frutas ácidas en las que se deshace una cantidad determinada de azucar; he aqui el modo de prepararlas.

SORBETE DE CREMA BLANCA.

Se deslien las yemas de seis huevos frescos en una azumbre de crema echándola una cucharada de azahar líquido, y despues se pone el perol al fuego, y cuando hubiere sufrido un hervor fuerte se pasará por un tamiz: si se echase la flor de naranja en dulce en vez del azahar líquido, se desharán las hojas en términos que puedan pasar tambien

por el tamiz: despues se deslien en el líquido tres cuarterones de azucar buena, y se incorpora en seguida con la crema preparada, y enteramente fria en una sorbetera de hojadelata, colocándola en medio del cubo de la nieve, el cual debe ser de roble ó encina, y tener medio pie de elevacion mas que la sorbetera con un ahujero inmediato al fondo, tapado con una canilla que se pueda abrir cuando se quiera.

Despues se ponen seis libras de nieve en un cubo con dos de sal marina, y estando bien mezclada al rededor de la sorbetera se dá vueltas á esta por cuatro ó cinco minutos, despegando despues con la cuchara, llamada cayado, todo el yelo que se haya formado en la circunferencia interior y en el fondo de la sorbetera: despues de esta operacion se ajusta al momento esta tapadera y se la dan otras muchas vueltas, repitiendo en seguida lo mismo que la primera vez.

Luego que el licor se haya helado por igual se le revuelve con fuerza por un buen rato con la cuchara ó cayado, y

cuando se hayan ya disuelto todos los pelotones que tuviese se saca del cubo la sorbetera, se revuelve el agua salada con una espátula larga de madera para incorporar bien con la nieve la sal que se hubiese dejado al fondo del cubo, lo cual sirve para aumentar en proporcion el grado de frio un cuarto de hora mas: se vuelve á colocar la sorbetera dándola vueltas como antes, removiendo tambien el líquido con la cuchara: se desahoga el cubo por la canilla de toda el agua salada que tenga, y se vuelve á rellenar de nieve y sal como la primera vez: no habiendo necesidad de acelerar la operacion se suspende el dar vueltas á la sorbetera; pero se revolverá muy frecuentemente el líquido porque este trabajo sirve para aumentar su crasitud, y entonces es cuando se debe servir. En queriendo transportar este helado á tres ó cuatro parajes se vuelve á cubrir la sorbetera con sal y nieve quebrantada de manera que cubra la tapadera dos ó tres pulgadas, poniéndoles encima un paño grueso húmedo.

SORBETES DE FRESAS.

Despues de elegir unas fresas buenas se limpian de todos sus palillos y hojas, se pesan catorce onzas, se deshacen en un mortero y se les echa media azumbre de agua: se echa este líquido en una vasija, se le incorpora una cucharada de las de café llena de espíritu ácido de limon con la misma cantidad de agua de azahar, dejándolo en infusion por tres horas; se pesan despues diez y ocho onzas de azucar de pilon y se ponen en otra vasija cubriéndola con un lienzo grueso, y por este se pasa un líquido esprimiendo bien la casca ú orujo, y en estando enteramente disuelta la azucar, se filtrará el licor por una manga de paño ú estameña hasta dejarla bien limpia: en seguida se pasa á la sorbetera, y se observa la misma operacion que hemos prevenido para la crema.

Sorbete de limon.

Se deshace libra y media de azucar blanca en media azumbre de agua limpia, se escogen nueve limones buenos de los mas maduros, y se cortan transversalmente en dos mitades: se esprimen fuertemente y despues se echan en el agua azucarada donde se vuelven á esprimir de todos los modos posibles para sacarles el jugo que aun puedan dar y el aceite esencial que contiene la cáscara amarilla: se mezcla todo, se pasa por un tamiz de cerda bien tupido, y echándolo en la sorbetera se procede en lo restante como hemos dicho para el sorbete de crema.

Sorbete de naranja.

Se deshace libra y media de azucar blanca en media azumbre de agua limpia: se escogen nueve naranjas y dos limones buenos, y se limpian con una servilleta, se rallan las cáscaras de naranja las mas odoríficas y las menos amargas: se parten despues en dos, asi como los limones, se esprime el zumo, se mezcla con el agua azucarada, se pasa el líquido por un tamiz de cerda bastante tupida, y despues se echa en la sorbetera para concluir la operacion como está mandado para el sorbete de crema.

Ratafias á licores por infusion.

Las ratafias son unos licores muy agradables que se hacen por infusion con aguardiente superior de veinte y dos grados lo menos, flores, frutas, se-

millas y azucar, y todos estos licores deben filtrarse por manga. Cuando se hacen en gran cantidad es preciso encolarlos con la cola de pescado disuelta en vino blanco.

En los artículos siguientes vamos á fijar el término de cada infusion, y la cantidad de ingredientes que deberán emplearse en su fabricacion.

Las ratafias que se hacen con espíritu de vino son generalmente mas finas que las fabricadas con aguardiente, porque el espíritu de vino conserva mejor los olores; pero para la salud se prefieren las ratafias de aguardiente: cuando se emplea el espíritu en vez de aguardiente no se echa mas que la mitad de la dosis indicada en aguardiente, y la otra mitad de agua comun, siendo bueno el espíritu, pues de lo contrario no se podria resistir su fortaleza.

Modo de hacer el verdadero cuiraso de Holanda.

Se toma una libra de cáscaras de naranja comunes secas que llaman *cuiraso*, se les quita todo lo blanco, se echan despues en una cántara, y se les incorpora ocho botellas del mejor aguardiente: se cubre bien la cántara, y se pone en el verano al ardor del Sol y en el invierno cerca de una estufa: se deja la infusion por espacio de quince dias, y se tendrá cuidado en revolver todos los dias el cántaro para mezclar mas bien los ingredientes que contiene: concluido este termino se echará por inclinacion en un frasco grande de vidrio el aguardiente de la cántara, incorporado con él trés libras de azucar candé, morena y comun, cuidando de

partirla en pedacitos antes de echarla en el frasco. Se cubre y se tapa muy bien, y se deposita por algun tiempo en un parage caliente, removiéndolo frecuentemente para acelerar la disolucion del azucar y mezclarla con el aguardiente: despues se pasa este licor diferentes veces por la manga ó por el embudo de filtrar cubierto de papel de estraza fino, y se cierra la tapadera del embudo para impedir la evaporacion del espíritu: en hallándose bien claro el licor se pone en botellas, y se cubren con buenos tapones pegados con betun.

Se advierte que empleando cuatro botellas de espíritu de vino y otro tanto de agua comun en lugar de ocho botellas de aguardiente, recibirá el licor tal grado de finura que será dificil el distinguirle de los licores destilados.

Ratafia de clavo superfino de Dantzich.

Se toman tres cuartas partes de onza de clavos de especia y otro tanto de canela, se parte esta en pequeños pedazos y se echa con el clavo en un vaso lleno de medio cuartillo de agua, se cubre despues el vaso y se deja en infusion por veinte y cuatro horas; á la mañana siguiente se clarifican dos libras de azucar de pilon en una botella de agua y se cuece el almibar hasta el grado de soplado: estando en este punto se añaden cuatro botellas del mejor vino tinto que se pudiere haber: se toma despues el vaso de la infusion del clavo y la canela, se pasa por un lienzo, de manera que cuanto contiene caiga sobre el almibar mezclado con el vino: se envuelven las especias en un paño ó saquillo anudado con un hi-

lo, se pone dentro del licor, se cubre el perol y se le hace sufrir media docena de hervores. Se retira del fuego, se echa en una cazuela barnizada y se deja enfriar bien cubierto: se saca en seguida el saquillo de las especias, se esprime sobre la cazuela, se toma despues una botella de espíritu de vino rectificado en una mano y una cuchara en la otra, se echa poco á poco del espíritu en el licor, se revuelve la mezcla, probando frecuentemente el licor, y al momento que parezca bastante espirituoso no se le echará mas: se echa esta ratafia en botellas y se les pondrán sus buenos tapones con betun por cima para impedir completamente la evaporacion.

Cuanto mas se guarde en los sótanos ó bodegas se verá cada dia mejor, y será un licor el mas agradable y mas fino que se puede tener. En todos los paises del Norte tiene mucha fama y le estiman mas que los licores de las islas.

Agua de las siete semillas.

Se toman las siete semillas de anis, de casis, de alcarabea, del comino, del hinojo, del apio ó peregil, del ami, con las del nabo redondo y del amomo, dos onzas de cada semilla: se machacan en un mortero, se ponen en infusion por seis semanas en cuatro azumbres y media de agua comun y otro tanto del mejor espíritu de vino: se añaden tres libras y media de azucar de pilon en pedazos, empapado en agua antes de echarlas en el aguardiente: se cubre el frasco ó vasija que fuere, y concluida la infusion al término prescrito se pasa la ratafia por una manga, y cuanto mas se conserve mejor estará.

Otra ratafia de las siete semillas.

Para hacer esta ratafia se toman tres adarmes de cada una de las semillas siguientes: del anis, del comino, del hinojo, del aneto, del cilantro, de alcarabea y del esmirnio ó angélica; se machacan y se ponen en infusion por espacio de un mes en dos azumbres de agua; se reune despues con la infusion, se filtra la ratafia por una manga y se pone por último en botellas.

Ratafia de cerezas.

Se toman diez libras de cerezas, se desbaratan, se echan en una cántara con una azumbre de aguardiente; se cubre bien la cántara y se dejan las cerezas en infusion por espacio de cinco ó seis dias, esprimiéndolas despues en un lienzo para sacarlas bien todo el jugo; se cuecen cinco libras de las mejores grosellas con tres de azucar y se esprimen como las cerezas; se mezclan los dos jugos, se miden y se les incorpora con otro tanto aguardiente como ellos compongan; se añade una libra de almendras de cerezas, media de cilantro, un poco de macias, algunos clavos de especia y un poco de canela; es preciso que todo se machaque muy bien antes de echarlo en la cántara, la que despues se llena con su licor. Se cubre bien la vasija, se dejan estos ingredientes por seis semanas en infusion y pasándolos despues por la manga quedará echa la ratafia, y se podrá poner en botellas con sus buenos tapones cubiertos de beton.

Ratafia de las cuatro frutas.

Se tomarán diez libras de cerezas bien maduras, dos y media de sangüesas, cinco y media de grosellas, y dos de casis: se limpian de sus rabillos y hojas, se mezclan todas juntas, se esprime el jugo, se mide y se deshace en él media libra de azucar por cada media azumbre de zumo, echándole igual cantidad de aguardiente que la que haya del zumo de estas frutas, añadiendo un adarme de macis y dos de clavo de especia: se mezcla bien todo, se deja reposar, se pasa por la manga y se coloca en botellas con buenos tapones embetunados.

Ratafia de casis.

Se toma una libra de casis, media de guindas pequeñas agrias, un cuarteron de hojas de casis, medio adarme de canela, se esprimen las guindas y los casis: se pican las hojas de estos y se quebranta la canela: se pone todo en infusion por el tiempo de tres semanas con azumbre y media de aguardiente: despues se deshacen dos libras de azucar en media azumbre de agua, se la deja reposar, se pasa por la manga incorporado con todo lo demas, y se pone en botellas con sus tapones.

Ratafias de sangüesa.

Se hacen tres cuartillos de zumo de sangüesas y medio de cerezas, deshaciendo en él libra y media de azucar: se añaden tres medias azumbres de

aguardiente, se deja reposar este licor, se pasa por una manga, y se mete en botellas bien tapadas y embetunadas.

Ratafia de grosellas.

Se desgranan las grosellas coloradas hasta la cantidad necesaria para que produzcan esprimiéndolas dos azumbres de zumo: se les incorporan cuatro azumbres de buen aguardiente, dos adarmes de canela quebrantada, y uno de especia de clavo: se incorpora con este zumo de las grosellas y se deja todo en infusion por el tiempo de un mes: despues se trasiega á otra vasija, se pasa en seguida por una manga, y por último se embotella.

Ratafia de esmirnio y angélica.

Se toma una onza de raices de angélica fresca, se lavan, se enjugan, se parten en pedazos, se incorporan con una onza de grana de angélica quebrantada, medio adarme de especia de clavo y medio de macís: se pone en infusion por tres semanas en tres cuartillos de aguardiente; despues se pasa esta infusion por un tamiz, se deshacen dos libras de azucar en media azumbre de agua, y se incorpora con la infusion; se filtra despues esta ratafia por una manga y se pone en botellas.

Ratafia de claveles.

Se toma una libra de claveles pequeñitos colorados, se les quitan las uñas que se hallan por bajo de cada pétalo, se ponen en infusion por

tiempo de dos meses en azumbre y media de aguardiente con medio adarme de especia de clavo, y se pasa esta infusion por un lienzo blanco esprimiéndolo bien: se deshace libra y media de azucar en media azumbre de agua, se añade á la ratafia un poco de cochinilla ó carmin para darle buen color, se filtra y por último se pone en botellas.

Ratafia de nueces.

Se toma una libra de nueces verdes que no estén muy formadas para que pueda atravesarlas un alfiler, se machacan en un mortero y se ponen en infusion por seis semanas con medio adarme de canela y diez y ocho granos de macís en una azumbre de aguardiente, se pasa por un tamiz esta infusion, y se deshace una libra de azucar en media azumbre de agua, se incorpora despues la ratafia, se deja clara por espacio de seis semanas, y al fin de ellas se trasiega y se filtra por una manga, poniéndolo inmediatamente en botellas.

Ratafia de corteza verde de la nuez.

Se eligen treinta nueces verdes y grandes que tengan aun baba en la interior por no estar formada su carne, se machaca, se pone en infusion por dos meses con diez y ocho granos de nuez moscada y otro tanto de clavo de especia en una azumbre de aguardiente, concluido este tiempo se pasa la infusion por un tamiz y despues se le incorpora una libra de azucar quebrantada en pedacitos: se deja reposar por espacio de tres meses, en seguida se trasiega, y por último se pone en botellas.

Ratafia de flores de naranja.

Se toma media libra de flores de naranja, se limpian muy bien, se deshacen tres libras de azucar en una cantidad suficiente de agua, se pone al fuego en un lebrillo, se le echan las flores de naranja, se le dá un hervor, se deja enfriar y se echa en una cántara: se le incorporan despues seis cuartillos de aguardiente, se tapa muy bien la cántara, se deja en infusion la ratafia por quince dias, y pasado este tiempo se puede filtrar y poner en botellas.

Ratafia de huesos de frutas.

Se toman cinco onzas de almendras tiernas de melocotones ó albaricoques, se mondan y se machacan con diez y ocho granos de canela: se pone todo en infusion por cuatro meses en media azumbre de aguardiente; se pasa por un tamiz, se le incorpora media libra de azucar en un vaso de agua, se echa en el licor, se filtra despues la ratafia y se embotella.

Ratafia de nebrina.

Se toman tres onzas de semilla de nebrina, diez y ocho granos de anis, otros tantos de cilantro, y lo mismo de canela y de clavo de especia, se quebran todas estas semillas y aromas, se ponen en infusion por un mes en media azumbre ó mas bien tres cuartillos de aguardiente, se pasa despues por un tamiz, se añaden tres cuarterones de azucar deshecha en un vaso de agua, y cuando se tenga

toda la mezcla bien revuelta, se pasa por una manga y se embotella con buenos tapones embetunados.

Shrub de naranja como se hace en Inglaterra.

Se echan diez libras de azucar en cuatro azumbres de agua, y se cuece hasta que se halle bien deshecha, despues se espuma y se deja enfriar en un cubo: en seguida se echa en un barril, se le incorporan seis azumbres de rom de la Jamaica y tres azumbres de zumo de naranja, pasado este por un tamiz para que no tenga pepitas, y despues se mezcla todo junto: se bate una clara de huevo, se junta con el Shrub, se deja clarificar todo junto por espacio de una semana; y por último se embotella para usarlo si se quiere desde aquel momento. Sea cual fuere la cantidad que se haga de esta ratafia se seguirá igual método guardando las debidas proporciones.

Ratafia agradable sin azucar ni almibar.

Las cerezas esprimidas dan un jugo que forma un licor escelente sin costar casi nada: este jugo se deja posar por un cuarto de hora despues de estraido de la fruta, en seguida se echan en un bocal, se les añaden las almendras de los mismos huesos de las cerezas con algunas de los albaricoques quebrantadas para darlas un pequeño gusto de la almendra, y por último para dar á esta ratafia un color vivo en lugar del pálido que tendrá, se le añadirá el jugo de algunas cerezas negras, esprimiéndolas antes y pasando por una manga el licor que dieren.

Hecho esto se le echará al instante una tercera parte ó la mitad (segun la fuerza que se le quiera dar) de aguardiente, que lo consolidará y conservará por muchos años tapando muy bien el bocal despues que la ratafia haya cesado de fermentar; hasta tanto es preciso cubrirlo ligeramente, y si es botella se le pondrán solamente unas hojas de parra con un peso leve encima para sujetarlas sín impedir que el gas las levante alguna vez.

Si se quiere mas dulce este licor se le echará en lugar de azucar el jugo de unas ciruelas de la reina Claudia que son dulces, y darán á la ratafia un gusto dulce y muy agradable; pero se advierte que el jugo de las ciruelas se ha de echar pasado por la manga.

De los licores.

Se llama licor toda preparacion líquida compuesta con aguardiente ú espíritu de vino, azucar, esencias de flores, frutas, semillas y agua. Estas preparaciones son muy agradables al paladar y olfato, y se logran á beneficio de la destilacion, es preciso no usar nunca el agua de pozo porque es cruda y demasiado pesada, y aun la de rio si es posible convendrá sea destilada.

De las diferentes operaciones para dar color á los licores.

Colorado. Para este color se toman tres adarmes de cochinilla y medío de alumbre: se hace polvos muy finos, y despues se echa en un almirez cerca de un vaso de agua hirviendo, se revuelve bien con

el majadero para que los polvos se mezclen, se echa esta tintura en el licor, y por último se pasará por una manga.

Amarillo. Se pone al fuego en un perol un poco de azucar con unas gotas de agua, se deshace removiéndolo hasta que tome el punto de caramelo, se retira del fuego, se añade otro poco de agua, se revuelve con una espatula, se incorpora una porcion de espíritu de vino y se echa en las botellas.

Azafran. Los licores que lleven en su composicion azafran se colorean tambien con el mismo punto en infusion con espíritu de vino.

Violeta. Para dar este color se usan las pastillas del tornasol ó eliotropio (*que deben hallarse en las droguerias*) se machacan en un mortero, se revuelven bien con agua hirviendo, se dejan enfriar, y destilándolo despues se puede echar suavemente en el licor antes de pasarlo por la manga.

Modo de preparar el almizcle y el ámbar para perfumar ciertos licores.

Se toman cuatro granos de ámbar, dos de almizcle y un cuarteron de azucar: se machaca muy bien todo en un mortero y se mezcla: preparado ya de esta suerte este perfume se guarda en una caja bien cerrada para que no se evapore, y se usará cuando se quiera para perfumar los rosolis y otros licores: la dosis ordinaria es un polvo para cada dos azumbres de licor, y se puede aumentar ó disminuir la cantidad segun el gusto.

Anisete de Bordeaux.

Doce onzas de anis verde, media libra de anis estrellado, dos onzas de cilantro y otras dos de hinojo: se majan todas juntas y se echan con ocho azumbres de aguardiente en un alambique con el baño maría, cuidando de que no se vaya el flema, ó sea la parte acuosa: se deshacen trece libras de azucar en cuatro azumbres de agua del rio, se incorpora con el licor que haya destilado el alambique, se filtra despues el anisete y por último se embotella.

Aguardiente de Andaya.

Se toma una onza de anis estrellado quebrantado y otra de cilantro, dos onzas de lirio de Florencia en polvo, y las cáscaras de dos naranjas, es decir la cortecilla primera cortándolas muy delgadas: se pone todo esto á destilar en el baño maria con tres azumbres de aguardiente, y en seguida se incorpora dos libras y media de azucar desleida en cinco cuartillos de agua del rio; se pasa por la manga todo junto, y por último se embotella.

Agua de toronja.

Se ponen á destilar en el baño maría con alambique las cascarillas de cuatro toronjas y de un limon, (de lo que se sacará poco mas ó menos de tres cuartillos) con azumbre y media de aguardiente, se deshacen dos libras de azucar refinada en media azumbre de agua de rio destilada, se incorporan con la destilacion, se filtran y se ponen en botellas.

Agua de clavo.

El agua de clavo de especia se hace con una onza de este bien quebrantado en un almirez y poniéndolo en una azumbre de aguardiente se destila por alambique en el baño maría, despues se deshace libra y media de azucar en media azumbre de agua clarificada, se incorpora con la destilacion, se filtra por una manga y se embotella.

Agua de oro.

Se toman las cascarillas de dos limones buenos y medio adarme de macías, se destilan estas sustancias en el baño maría por alambique con una azumbre de aguardiente, de todo lo cual saldrá media azumbre de licor todo lo mas; se deshace en media azumbre de agua destilada libra y media de azucar y se le añade media libra de agua de azahar; se reune todo, se le dá el colorido con tintura de azafran se filtra por la manga y se embotella; despues se toma un librillo de hojas de oro batido y se ponen todas sobre un plato; se les echa un poco de licor, se baten con un tenedor hasta que se deshagan en en pequeñas partículas y se reparte entre las botellas donde se ha de poner el agua de oro.

Agua de plata.

Se toman las cascarillas de dos hermosas naranjas y de dos limones olorosos ó sean cidras y dos adarmes de canela fina echas pequeños pedazos; se destilan todas estas sustancias en el baño maría por

alambique, se deshacen dos libras y cuarteron de azucar de pilon partido en pedazos en tres cuartillos de agua destilada del rio, y se incorpora todo con el licor espirituoso que se ha sacado del baño maría; se filtra despues por la manga, se pone en botellas, y se procede con las hojas de plata del mismo modo que hemos prevenido para las de oro en el agua anterior.

Agua de noyo de Phaltzburgo.

Se toma media libra de almendras de melocotones y de cerezas, y una de las de albaricoques: se echan á remojar en agua tibia de rio, se mondan á la mañana siguiente, y se echan en infusion por nueve dias en tres azumbres de aguardiente, destilándolas despues en el baño maria con alambique: se deshacen cuatro libras de azucar de pilon en azumbre y media de agua filtrada, y se añade media libra de agua de azahar: se mezcla todo, se pasa por la manga, y se embotella.

Vespetro.

Se pone en infusion por cinco dias, con cinco azumbres de aguardiente, media libra de semilla de esmirnio ú angélica, media libra de cilantro, media de alcaravea, las cascarillas de cinco limones, y otras tantas naranjas cerrando la vasija herméticamente: se pone en el baño maría con alambique, y la destilacion dará cerca de dos azumbres y media de licor: despues se le incorporan siete libras de azucar deshecha con dos azumbres de agua clarificada: se filtra el vespetro por una manga y se embotella con buenos tapones.

Marrasquino.

Se toman diez y seis libras de buenas cerezas ágrias, se les quitan los rabillos y los huesos, se ponen en infusion por tres dias en dos azumbre de aguardiente, y se cubre bien la vasija: despues se destila la infusion en el baño maría con alambique, y en seguida se destilará tambien una libra de hojas de cerezas con tres azumbres de agua clarificada, lo que producirá cerca de dos azumbres de liquido; y en este se incorporarán cuatro libras y media de azucar fina en pequeños pedazos, se juntan todos los ingredientes, y se añaden dos cuartillos de *Kirschwasser*, una onza y cuatro adarmes de espíritu de rosa, igual cantidad de espíritu de flor de naranja, y tres adarmes de espíritu de jazmin: se filtra todo junto por la manga; y queda hecho el marrasquino, pasándolo inmediatamente á las botellas, y cerrándolas herméticamente.

Este marrasquino es algo caro por los espíritus que lleva, pero es una bebida deliciosa y de todo lujo para una mesa de la mayor ceremonia y ostentacion al tomar el café.

Scubac.

Se ponen en infusion por ocho dias dos onzas de azafran superior, con las cascarilas de cuatro limones, de cuatro naranjas, un adarme de macías y seis azumbres de aguardiente de veinte y dos grados, tapando bien la vasija: se destila despues con el alambique en el baño maría, y en seguida se le incorpo-

ran diez libras de azucar desleidas en tres azumbres de agua clarificada, y se filtran por una manga todos estos ingredientes, resultando un licor muy blanco y muy claro: cuando se le quiere dar el color amarillo se deja desleir el azucar al fuego, se pone á enfriar, se le añade despues la tintura de azafran, se mezcla bien, se filtra y se pone el scubac en botellas.

Rosolis.

Se limpian doce onzas de flores de naranja, se toma una libra de rosas bien olorosas, seis adarmes de canela quebrantada, y dos de clavo de especia machacado groseramente: se pone todo en la cucurbita del alambique con seis azumbres de agua de rio, y se destila para sacar tres de licor, en el que se incorporarán doce libras de azucar fina, quebrantada en pedazos: se le añaden despues tres azumbres de espíritu de jazmin, se dá el color de carmesí al licor, se filtra, y se embotella.

Perfecto amor.

Se ponen en azumbre y media de aguardiente, dos onzas de cascarillas de limon, una de cascarillas tambien de la toronja, medio adarme de clavo de especia, con tres cuartillos de agua clarificada de rio, y todo junto se pone en el baño maría con el alambique para su destilacion: se deshacen al fuego dos libras y media de azucar, se dejan enfriar, y se incorporan, dándole despues el colorido con un poco de cochinilla: se filtra por último en una manga y se embotella.

Kirsch-wasser.

Se toman unas guindas pequeñas negras y bien maduras; se limpian y se echan en una cubeta del tamaño proporcionado á ellas: se tiene ceniza de leña nueva y se humedece para que forme una especie de mortero, y se estiende sobre las guindas en la cubeta: esta ceniza se pondrá dura en secándose, ayudará á la fermentacion de la fruta, é impedirá su evaporacion: se deja hacer esta fermentacion por espacio de seis semanas, al cabo de las cuales se quitará la ceniza que se halle sobre las guindas que se quieran tomar, y se echa en la cucurbita el zumo y la pulpa de las guindas despues de haber puesto la rejilla, y se procede á la destilacion: no hay necesidad de llenar enteramente la cucurbita, á mas de que la cantidad de guindas que se han puesto en fermentacion deberá ser bastante considerable para hacer la destilacion en muchas veces: el fuego debe manejarse con prudencia y por grados hasta que el licor empiece á destilarse de hilo en hilo; y se deberá cesar en esta operacion al momento que se empiece á ver salir la parte acuosa y desabrida. El Kirsch-wasser que se haya sacado debe ser claro y limpio, y se pondrá en una vasija bastante grande para poder echar en ellas todo lo que se quiera destilar: se arrojará el orujo que haya quedado en la cucurbita, se echará despues de nuevo (hasta llenar las dos terceras partes de su cabida), otra porcion de guindas fermentadas y se hará la misma operacion que antes, continuando del mismo modo en las restantes repeticiones hasta concluir con todas las guindas que se hayan de destilar.

Despues se recticará sin interrupcion el Kirschwasser en el baño maría con el alambique, y hecha esta operacion se pondrá en botellas.

Este licor que ordinariamente tiene la fuerza de veinte y dos grados, se va despues suavizando en términos que llegando á ser rancio parece un aceite.

De las cremas y de los aceites.

Estos licores son mas crasos que los anteriores porque llevan mas azucar y se calientan casi hasta el momento de querer hervir; los que llamamos aceites se hacen lo mismo que las cremas, y deben ser tan espesas como el aceite comun; esta circunstancia la adquieren aumentando la dosis de azucar y haciéndoles sufrir un pequeño hervor.

Crema de flor de naranja con vino de Champaña.

Se deshacen al fuego cinco libras de azucar en azumbre y media de agua clarificada, y en dando un hervor se le echa siete cuarterones de flores de naranja deshojadas y limpias, tapando despues muy bien la vasija, y en estando frio se le incorporan seis cuartillos de vino de Champaña y azumbre y media de espíritu de vino rectificado: se deja todo en infusion por veinte y cuatro horas, se filtra despues el licor por la manga y se pone en botellas.

Crema de ajenjos.

Se ponen á destilar en el baño maría las cascarillas de dos naranjas, y media libra de cogotillos

de ajenjos frescos con dos azumbres de aguardiente: la destilacion producirá cerca de una azumbre de licor, y se le incorporarán cuatro libras de azucar deshechas en una azumbre de agua clarificada; se pasará por la manga y se podrá embotellar.

Crema de vainilla.

Se toman tres adarmes de vainilla, se parten en dos, y se ponen en una vasija con medio grano de ambar, se ponen al fuego tres cuartillos de agua de rio clarificada, y en ella se deshacen dos libras y diez onzas de azucar partida en pequeños terrones y luego que haya dado un hervor se echará en la vasija que contiene la vainilla y el ámbar, añadiéndole cuando estuviere frio tres cuartillos de aguardiente rectificado, se deja en infusion por el tiempo de seis dias, se le dá el colorido con la cochinilla preparada, despues se filtra en la manga y por último se embotella tapándolo herméticamente.

Crema de moka.

Se toma media libra de café de Moka, se tuesta hasta tener un color de castaña claro, se reduce á polvo en un molino de café, se echa en una vasija con las cascarillas de una naranja fina, se echan por cima dos azumbres de aguardiente de veinte y dos grados, y se deja en infusion por dos dias: en seguida se deshacen tres libras y media de azucar fina en una azumbre de agua de rio clarificada, y despues de filtrarlo por la manga se pone en botellas.

Crema de Barbada.

Se toman las cascarillas de tres buenas toronjas, dos adarmes de canela fina, y otros dos de macías: se echan todas estas sustancias en azumbre y media de aguardiente, se cierra la vasija herméticamente, y se deja en infusion por ocho dias: despues se destilan en el baño maría con el alambique, y se les echan en seguida tres libras de azucar deshecha al fuego con media azumbre de agua clarificada, y media libra de agua de azahar, y filtrándolo por la manga se pone en botellas.

Crema de cacao.

Dos libras de cacao tostado y molido con dos adarmes de canela se echan en azumbre y media de aguardiente, se destilan en el baño maría con alambique, y se mezcla con dos libras y media de azucar desecha en tres cuartillos de agua: se le incorporan despues tres adarmes de espíritu de vainilla, se filtra por la manga, y por último se embotella.

Crema de Kirsch-wasser.

Se toma azumbre y media de Kirsch-wasser viejo, se rectifica y dará dos terceras partes de licor, se añaden cuatro onzas de agua de azahar doble, se deshacen dos libras y media de azucar en tres cuartillos de agua clarificada al fuego y estando fria se mezcla con el licor se filtra y se embotella.

Crema de yerbabuena.

Se ponen en el baño maría con alambique dos azumbres de aguardiente; doce onzas de yerbabuena rizada y fresca, y las cascarillas de tres buenos limones: se disuelve un adarme de esencia de yerbabuena en una azumbre de licor con unos polvos de pimienta, y despues se liquida al fuego libra y media de azucar en una azumbre de agua: se mezcla todo esto con el licor, se filtra por una manga, y despues de dejarlo reposar media hora bien cubierto, se puede proceder á ponerlo en botellas.

Crema de las cinco frutas.

Se toman las cascarillas de dos toronjas, de tres naranjas, de dos limones, de dos cidras, y de dos naranjas agrias ó silvestres: se ponen en infusion por ocho dias en dos azumbres de aguardiente, se destilan despues en el baño maría todas estas sustancias, y resultará una azumbre de licor espirituoso: se disuelven al fuego tres libras y media de azucar en una azumbre de agua de rio clarificada: se mezcla todo, se filtra por la manga y se embotella.

Aceite de rosas.

Se toman tres libras de rosas deshojadas y se destilan en el baño maría con una azumbre de aguardiente, despues se disuelven al fuego dos libras y media de azucar en cuartillo y medio de agua clarificada dejándolas dar dos hervores, y estando frias se les incorpora media libra de agua doble de rosas: se mezcla todo, se filtra y se embotella.

Tambien se puede disolver el azucar en frio con el agua misma de rosas en lugar de la del rio, entonces tendrá el licor un perfume mas oloroso y mas esquisito.

Aceite de venus.

Se reduce á polvos impalpables una onza de semillas de chirivias, otra de la alcaravea, otra de anis, adarme y medio de macías, y las cascarillas de una naranja fina: se ponen en infusion todas estas sustancias por cinco dias en dos azumbres de aguardiente: se destila en el baño maría con alambique, y resultará solamente una azumbre de licor espirituoso: se disuelven despues al fuego cuatro libras de azucar en una azumbre de agua clarificada; se deja enfriar, se mezcla con el licor destilado, se le da el colorido de un amarillo claro con la tintura del azafran; se filtra en una manga de percal y se pone este aceite de venus en botellas que se taparán muy bien con el betun sobre los tapones.

Aceite de Júpiter.

Se toma azumbre y media de espíritu de vino impregnado de aceite esencial de limon y azumbre y media de espíritu de toronja, mezclando con un almibar hecho con siete libras de azucar, dos azumbres de agua comun clarificada y dos botellas de scubac, y se pondrá turbio.

Para clarificarlo se escogerán dos claras de huevo, se batirán con media azumbre del mismo licor, y se reunirá despues con la totalidad de la composicion: se pone en el baño maría con el

alambique por doce horas con un calor muy moderado, se filtra despues por la manga y se embotella.

Aceite de mirto.

Se toman dos onzas de hojas del albérchigo ó durazno, la mitad de una nuez moscada quebrantada, y tres azumbres de aguardiente, y se echan en el baño maría de alambique para su destilacion: despues se echará en el licor que resulte media libra de flores de mirto, y se dejarán en infusion por cuatro dias: en seguida se deshacen al fuego cinco libras de azucar en azumbre y media de agua clarificada, y en el momento que empiece á hervir se retira del fuego: se deja enfriar, y se sacan las flores de mirto de la infusion, y se le incorpora el azucar: se cuidará de dar color á este aceite de mirto con la tintura de azafran, y filtrándola despues se procederá á poner en botellas.

Elixir de Garro, corroborante y digestivo.

Se toman dos onzas de aloe, ó zábila de sucotrin, media onza de mirra, dos adarmes de azafran de gatinoa, veinte y cuatro granos de canela, otros tantos de clavo de especia, y los mismos de nuez moscada: se quebrantan todas estas sustancias, se ponen en un recipiente: se les echa por cima media azumbre de espiritu de vino muy rectificado en el que se habrá puesto una porcion de agua clarificada, como en cantidad de tres onzas, y se coloca al sol cerrado herméticamente por espacio de veinte y cuatro horas, ó bien sea sobre cenizas calientes, y

removiéndolo de cuando en cuando; despues se ponen estas sustancias bien disueltas en un alambique de vidrio, y se destilan en el baño de arena; en seguida se tendrá cerca de media azumbre de espíritu bien aromático, y se le incorporará igual cantidad de jarabe de culantrillo añadiéndoles una cantidad suficiente de agua de azahár doble, solamente para aromatizarlo; y uniéndolo todo se deja reposar por espacio de quince dias en una vasija bien tapada: despues se decanta, es decir, se pasa suavemente de su vasija á otra, y por último se embotella, poniéndole buenos tapones cubiertos con el betun.

NOTA. Hemos tenido por muy conveniente publicar en esta obra el acreditado elixir de Garro para que los amfitriones distinguidos puedan ofrecerle á media comida á sus convidados: este divino elixir tiene la virtud de despertar el apetito, y de preservar de toda indigestion á los amantes de la buena mesa.

La dosis es de una cucharada hasta cuatro.

El doctor Frank ha compuesto unos confites que tienen el mismo nombre, cuyas propiedades no son menos admirables que las del elixir de Garro: estos granos ó confites tomados durante la comida, ó al fin de ella, aumentan prodigiosamente la capacidad de los estómagos que no son bastante elásticos ó prontos para la digestion.

No hemos podido adquirir la receta de estos granos que se venden en Paris, mas el elixir es mas análogo en una mesa, y produce los mismos efectos.

Del agua comun.

No es creible la importancia de este fluido, y lo interesante que es el cuidar de su buena eleccion para

la fabricacion de los licores: las aguas de los pozos son enteramente inútiles, y las de las fuentes rara vez convienen para estas composiciones: por lo cual es preciso dar siempre la preferencia al agua del rio sobre los nacimientos ó manantiales, y antes de hacer uso de ella deberá siempre antes probarse: si es ligera y limpia sin sabor alguno desagradable, y si disuelve facilmente el jabon haciendo mucha espuma, puede emplearse sin ningun inconveniente.

Cuando no se tuviese de esta agua de tan buenas cualidades es precico cocerla, filtrarla por un papel de estraza doblado tres ó cuatro veces y lleno de arena muy fina, puesto sobre un cedacillo de seda bien tupida.

Cuando se necesite tener agua muy pura, como es de toda precision para ciertas composiciones, se destilará; y si se quiere beber despues de esta agua se agitará por algun tiempo al aire, ó pasándola de una vasija á otra desde alguna elevacion para quitarla el gusto empalagoso que habrá contraido al salir del alambique, y para volverla la ligereza que ha perdido con la destilacion, que la habrá privado de una parte del aire con que estaba cargada.

Modo de conocer si estan falsificados los vinos dulces.

Se toma un frasco pequeñito de vidrio blanco de la cabida de cinco cucharadas, y se llena del vino que se quiere esperimentar; se cubre bien la boca con el dedo pulgar, se introduce despues en un vaso de agua, y estando ya sumergido en ella el frasco se retirará el dedo con que se cubre: si el vino estuviere

falsificado se verá inmediatamente precipitarse al fondo del vaso la miel que entra en su composicion, y luego que esta precipitacion haya cesado se volverá á cubrir el frasco como antes para sacarlo, y se verá que la masa del tal vino es de otro cualquiera comun, ó agua con miel fermentada.

De la destilacion.

La destilacion sirve para separar las partes espíritnosas y aromáticas de cualquiera sustancia, las cuales se hallan como ahogadas en la demasiada abundancia de la parte acuosa, y mezcladas con muchas partes terrosas y salitrosas. El *baño de vapor* es el grado de fuego mas templado que se emplea en la destilacion: es una vasija de metal ó de tierra que se llena de agua hasta sus dos terceras partes, y sobre la que se coloca el alambique: la accion del fuego hacer cocer el agua, se elevan los vapores calientes, caldean el suelo de la cucurbita, y obligan á elevarse á las partes mas volátiles, y á separarse de las mas gruesas.

El baño maria es el que se usa mas para las destilaciones ordinarias porque es mas facil de manejar, y es absolutamente preciso el usarlo cuando se destilan plantas ó flores propensas á quemarse, y cuando son pesadas ó que no tienen liquido: *el baño maria* difiere del de *vapor*, en que el alambique está en el agua, y esta le comunica inmediatamente el grado de calor que ella recibe.

El baño de arena es necesario cuando se requiere tener un grado de fuego violento: es una vasija llena de arena, y colocada sobre el fuego, en la que se in-

troduce la otra vasija que tiene el licor que se quiere destilar enterrándole en la misma arena para poder participar de todo su color: este baño es susceptible de todos los grados de calor desde el templado hasta el candente; pero esige muchas precauciones para la destilacion.

Se deben emplear vasijas de vidrio ó de tierra en la destilacion de las aguas, pero cuando no fueren bastante grandes para contener la sustancia que se quiere destilar de una vez, se emplean vasijas de cobre estañadas por dentro.

Las vasijas de tierra que se quieran emplear en la destilacion deben estar bien cocidas, sin tropiezos y bien esperimentadas.

El fuego no debe ser muy vivo al principio de la destilacion por temor de que no se quiebren las vasijas recibiendo un calor tan repentino, por lo que se pondrá particular cuidado en ir aumentando el fuego poco á poco.

Cuando se quiera destilar una sustancia tres ó cuatro veces es preciso aumentar el calor del fuego en cada destilacion.

La operacion irá bien cuando se vea que el licor corre ó sale del alambique como un hilo, porque si se destilase siempre gota á gota, se correría el riesgo de no sacar mas que un licor espirituoso muy débilmente impregnado del aceite esencial.

AGUAS ODORÍFICAS.

Agua de rosas.

Se debe emplear la rosa pálida y simple muy comun en ios jardines, ó en su defecto la pálida

doble, ó mas bien la rosa blanca, pues sus propiedades son las mismas.

Para hacer agua esencial de rosa es preciso coger dos horas despues de amanecer y en un tiempo sereno, una gran cantidad de rosas para poder sacar cuatro libras de jugo: se machacan en un mortero de mármol, y cuando se hallen hechas pasta se dejan reposar cinco ó seis horas en su mismo fuego; despues se envuelven en un lienzo grueso y tupido y se tuerce entre dos personas con toda su fuerza: habiendo logrado tener cuatro libras de zumo, ó sea una azumbre escasa, se pondrán en él en infusion cuatro libras de rosas acabadas de coger de los rosales, añadiendo algunos puñados de sal comun: se deja esta infusion en este estado por espacio de veinte y cuatro horas, despues se echa todo en un alambique de vidrio, si le hubiere de una capacidad bastante grande, y en otro caso no se echará mas que la mitad de una vez: estando acomodada la cucurbita del alambique se pone este en el baño de arena y se empieza la destilacion por un fuego suave, aumentando su accion por grados hasta que las gotas se sucedan sin interrupcion, pero se tendrá un especial cuidado en no dar un grado muy fuerte al fuego con demasiada violencia, pues podria suceder facilmente que las flores se quemasen en el fondo de la cucurbita, y se desgraciase la operacion: si se temiese este accidente se podrá hacer la destilacion en el baño maría en vez del de arena, pues aunque la operacion sea un poco mas larga se logrará con mas seguridad.

En habiendo recogido cerca de una onza de agua esencial, se quita el luten al recipiente, y si lo

que sale por el pico de la cucurbita es aun muy odorífico se continuará la destilacion; pero si esta última agua pareciese menos espirituosa y menos odorífica que la que se ha recogido antes en el recipiente, entonces se recogerá en otro recipiente, porque esta segunda agua será solo una agua simple que debe separarse de la primera, la cual es una verdadera esencia de rosa: en esta no se debe tratar de la cantidad sino de la calidad. La segunda puede que sufra elempiréma (*olor desagradable que toman los licores y las esencias cuando se destilan con mucho fuego*), y para hacerla perder este mal olor será preciso ponerla al sol por algunos dias cubiertas solamente con un papel, y se usará de todas estas precauciones en cualquiera destilacion de sustancias odoríficas, sean las que fueren.

Agua simple de rosa.

Sino se quisiere hacer mas que una agua simple de rosa se observará el método siguiente.

Se toman cuatro libras de rosa y se dejan rendir por espacio de veinte y cuatro horas en cinco cuartillos de agua clara del rio.

Se echan despues en un alambique de metal guarnecido de su refrigeratorio y se destilan, sacando todo lo olorífico que se pueda, y deteniendo la destilacion cuando se vea que empieza á salir el flema ó sea la parte acuosa. Se desmonta el alambique y se tira como inútil lo que haya quedado en la cucurbita: se enjuga bien, se llena hasta las dos terceras partes de rosas frescas, se echa por cima la primera destilacion y se vuelve á empezar á destilar en el baño de arena: se saca lo que se pueda

de agua odorífica, y cuando se vea que lo que sale es la parte acuosa se dejará apagar el fuego.

Agua esencial de flores de naranja.

Se cogen dos horas despues de salir el sol y en tiempo sereno, cuatro libras de flores de naranja, se limpian bien pétalo por pétalo, se les quitan el pistillo y los estambres, y se ponen los pétalos ya limpios en un cántaro de barro arenisco con media azumbre de agua: se deja todo en infusion por espacio de veinte y cuatro horas, se echan despues en una cucurbita de metal, se tapan bien las junturas con el luten y se coloca el alambique en el baño maría, y despues de haber sacado cerca de dos onzas de licor se observará si el agua que sigue destilando es tambien odorífica: si es menos fuerte se cambiará de recipiente y se pondrá aparte esta primera destilacion que es la verdadera agua esencial de las flores de naranja. Este agua se pone en bocales ó frasquillos de vidrio que se cubrirán ligeramente, porque si lo estuvieren herméticamente contracría el agua un olor desagradable.

Del luten ó barros.

En las destilaciones se necesitan usar muchas clases de barros ó lutens para cubrir las vasijas herméticamente cuando los licores son espirituosos, y vamos á espresar las recetas que deben seguirse para hacerlos; pues no es menos esencial el luten que cualquiera de los principales ingredientes.

Luten pringoso.

Se hace con aceite de linaza en la que se pone un poco de litargirio para hacerla secamente, añadiéndola un poco de greda muy seca reducida á polvos muy finos: majando estas dos cosas en un mortero ó almirez resultará una pasta muy espesa, la cual se estiende facilmente sobre las junturas de las vasijas.

Este luten permanece blando y ductil por mucho tiempo.

Otros barros.

Cuando es necesario preservar las vasijas de la grande accion del fuego, y de su fractura, es preciso enjabelgarlas ó darlas un baño con una especie de pasta hecha con greda, arenilla y pelote, ó cerro de lino ó cáñamo: este baño no se abre ni se salta nunca y preserva á las vasijas de la accion del fuego

Se llama *Lutum sapientiæ* un barro compuesto de cal muerta ó sea piedra calcinada, harina, y greda pasada por tamiz, ligado todo con una clara de huevo batida con un poco de agua.

Se ha querido ya cubrir los frascos y las botellas con tapones enjabelgados con goma amarilla, pero el mejor medio de quitar al aire toda comunicacion es el de hacer una mezcla de dos terceras partes de cera blanqueada al sol con otra tercera de sebo de vaca, y bañado con esto los tapones dos ó tres veces se pondrá despues encima el luten pringoso: estamos seguros de que por este medio no pueden evaporarse los licores espirituosos por mas fuertes que sean.

Del vinagre.

Ss hace ya vinagre no solamente con vino, sino con peras, con manzanas, con cerbeza, con agua miel, con suero, &c.; pero el vinagre de vino es preferible á todos, sin embargo de que todos salen excelentes. El vino, sea de la calidad que fuese, tiene alguna disposicion para convertirse en vinagre, y es una indemnizacion para el propietario el poder convertir en vinagre, por medio de una segunda fermentacion, el vino que ha perdido sus primeras cualidades: y solamente por el beneficio que resulta á la economía doméstica, y á causa del uso que frecuentemente se hace de este licor ácido para la conserva de las frutas, y legumbres, para condimentar los manjares, hacer olores agradables, y darle diferentes propiedades perfumándolo, hemos creido útil indicar aquí el modo de hacerle.

Diferentes modos de hacer el vinagre.

Los vinos azufrados no son buenos para hacer vinagre, porque el ácido sulfúreo paraliza la fermentacion vinosa: segun todas las observaciones hechas hasta el presente creemos que el mejor medio de tener un buen vinagre es el de emplear vino de buena calidad: los vinos de un año son preferibles á los nuevos porque no tienen heces, y porque es mas facil hacer el vinagre habiéndose convertido ya en espirituosa la parte dulce ó azucarada; y tambien los vinos poco cargados de color, pero que tengan fuerza son preferibles á los vinos obscuros y flojos

Los vinos blancos deben usarse constantemente para hacer vinagre con preferencia á los tintos, y lo mas esencial generalmente es el no emplear nunca sino el vino muy claro, y al cubierto se aclaran con las virutas del aya, echándolas en el tonel para que cojan las heces, y despues que el vino se halla limpio se trasiega á otro tonel.

Modo de hacer el vinagre.

Se toma un barril de buen vinagre, se sacan algunas azumbres para el consumo doméstico de un mes, y se rellena todo aquel vacio con igual cantidad de vino clarificado; se cubre despues ligeramente con papel y un tapon de corcho, colocándolo en seguida en un paraje donde haga un calor regular, y todos los meses se saca la misma cantidad, y se reemplaza del mismo modo. Este barril dura todo el tiempo que se quiera haciendo esta simple operacion todos los meses, sin que se forme ningun depósito.

De otro modo.

En el momento de hacerse la vendimia se desgrana una porcion de raciones que se echan en la tina, y los escobajos en cualquiera otra vasija donde se pondrán agrios mientras se forma el vino, removiéndolos de cuando en cuando para que no se enmoezcan: en hallándose hecho el vino se saca, y despues se cubre el orujo con los escobajos y se echa sobre todo una porcion de vino, segun el vinagre que se quiere hacer: se mezclan bien los escobajos con las heces, y no tardarán en comunicarlas su ácido, pues la

fermentacion romperá al momento, y cuanto mas espíritu tengan las heces mas fuerte será el vinagre.

Modo de preparar el vinagre en Paris.

Se toma la cantidad que se quiera de las heces de un buen vino, se echan en una tina grande de madera de la cabida de veinte y seis ó treinta cántaras, se deslien con una cantidad suficiente de vino y se introduce esta mezcla en sacos de lienzo fuerte: se colocan estos en una cubeta grande de madera fuerte, con un ahujero debajo y otra cubeta empotrada en tierra dentro de un foso, la cual deberá estar debajo de la primera haciendo su fondo las veces de la parte inferior de una prensa, se ponen sobre los sacos unas tablas y con ellas se opera como con los husillos de un lagar, apretando de cuando en cuando para esprimir el vino que tengan las heces: esta operacion dura á lo menos ocho dias, y despues se echa este vino en toneles que tengan la cabida de diez ó doce cántaras: se colocan verticalmente sobre su fondo y se hace un ahujero de dos pulgadas de diámetro en la parte superior, que se dejará siempre abierto para que el licor tenga comunicacion con el aire esterior: este vinagre se hace en quince dias en el verano, pero en el invierno necesita lo menos un mes: es preciso poner estufas en el obrador para tener diez y ocho grados de calor y acelerar la fermentacion: algunas veces fermenta el licor á punto de no poderse sufrir con la mano, y se detiene su progreso refrescándolo con vino: se deja fermentar hasta que el vinagre quede completamente hecho y despues se

echa en los toneles que tendrán una cierta cantidad de virutas de haya, sobre las que se dejará aclarar el vinagre por espacio de quince dias: y colándolo por última operacion se echará en los toneles donde se ha de conservar.

Vinagre de sidra.

Se echan seis libras de levadura agria hecha con fermento y harina de centeno en un tonel que contenga cuarenta y seis cántaros de sidra: se empieza por desleir esta levadura en agua caliente y se echa por el tapon: despues se mete un palo grueso y se revuelve fuertemente la sidra para que se mezcle bien con la levadura; hecha esta operacion se deja fermentar por ocho dias, y pasados estos se tendrá ya un vinagre fuerte, el que se trasegará inmediamente.

Este vinagre es escelente y donde mas se fabrica es en la Normandía.

Vinagre de cerbeza.

Se toman partes iguales de harina de centeno y de trigo negro y este último antes de hacerlo harina, deberá mondarse de su cascarilla, lo que se hará en un molino de aceite ó almazara, con la precaucion de sostener la muela vertical sobre la orizontal; y la primera puesta en accion por un caballo basta para comprimir el trigo y mondarle de su cascarilla, la que se quitará aechándolo.

Se cuecen estas harinas por espacio de veinte y cuatro horas en una cantidad suficiente de agua,

despues se echa el licor en cubos oblongos, llenándolos solamente hasta la mitad, y poniéndolos al aire, debiendo ser la temperatura de doce á catorce grados; se deja reposar este licor y se cubren los cubos mientras diere perpendicularmente sobre ellos el sol; y en estando bastante agrio el vinagre se trasiega por medio de una cantimplora de hojadelata, y se conserva en toneles de cobre: este vinagre es muy limpio y cuando se quisiere volverle tinto, se usará de las bayas del sauco para darle color.

Vinagre hecho con el salvado de trigo puro.

Se toma el salvado del trigo puro ó el de centeno, se cuece en agua del rio, se cuela y se echa en un tonel; se deslie despues dentro una levadura de ocho dias y resultará la fermentacion en menos de veinte y cuatro horas; y cuando se vea que empieza á disolverse la espuma que saldrá por el tapon se tapará muy bien el tonel, dejando reposar el vinagre por algunos dias para darle tiempo á clarificarse, y desde aquel momento se puede empezar á gastar.

Vinagre de agraz.

Se toma la uba que se quiera en agraz, se revienta antes de madurar, y se deja fermentar en una vasija descubierta por espacio de treinta dias: se esprime el zumo con una prensa, se deja clarificar un dia entero, se filtra por un papel de estraza, y se conserva echándole dos dedos de aceite por cima.

Vinagre de aguamiel.

Observando el mismo método para el aguamiel fuerte vinoso que el que se emplea para hacer el vinagre de vino, no hay duda que se logra hacer un vinagre escelente que se confunde con el fabricado con los vinos licorosos, ó generos.

Vinagre de leche.

Hay muchos modos de hacerse el vinagre de leche, y vamos á manifestar los dos mejores y mas sencillos.

Se toman dos azumbres de leche y se les echan doce cucharadas de aguardiente fuerte; se echa despues esta mezcla en botellas, y tapándolas muy bien se ponen en un paraje caliente: descubriéndolas de cuando en cuando para que el aire impida los efectos de la fermentacion, y pasado un mes se hallará cambiada la leche en un vinagre excelente, que, despues de pasarlo por un paño; se podrá conservar en botellas.

Vinagre de la aldea.

Los habitantes de las aldeas hacen el vinagre con el suero fermentado, y tienen á poca costa un vinagre superior al que se saca de la leche pura.

En Holanda se cuece la leche con un poco de cuajo, y resulta un vinagre mas ácido.

De los diferentes métodos para conservar el vinagre.

Todos ellos consisten en tenerle en vasijas bien limpias y tapadas en un paraje fresco, y sobre todo en no dejarlo nunca con basura, pues la porcion mas pequeña de poso basta para alterarle.

Tambien se puede conservar del modo siguiente: se pone el vinagre en botellas de vidrio, se meten estas en una caldera de agua, y se pone á cocer por espacio de un cuarto de hora: pasado este tiempo se sacan las botellas y se conserva el vinagre de este modo muchos años.

Los vinagres flojos se fortalecen igualmente con el frio, y poniéndolos en el invierno á las heladas se conservan mucho mas tiempo.

Los vinagres aromáticos se conservan añadiéndoles por cada libra de licor poco mas de media onza de aguardiente.

Vinagres aromáticos.

Se llaman *vinagres aromáticos* los que se hacen con vegetales.

Estas plantas deben cogerse en el tiempo de su vigor, deshojarlas y limpiarlas bien, y dejarlas estendidas sobre una tabla unas cuantas horas para quitarlas la humedad de que estan impregnadas, pues si se empleasen frescas estraeria en el vinagre el agua que tienen y esta disminuiria su ácido: es preciso tambien cuidar de que las plantas permanezcan en el vinagre el tiempo menos posible, y en el momento que les haya robado toda la parte odorífica se debe filtrar y pasarlo á otra vasija.

Vinagre rosado y vinagre de flores de la vid silvestre.

Se toma vinagre blanco, se le echan una porcion de rosas deshojadas, se dejan en infusion al sol por espacio de diez dias, y pasado este tiempo se traslada á otra vasija; se esprimen despues las heces, se filtra el vinagre, y se coloca en botellas, cubriéndolas con buenos tapones.

Observando el mismo método se podrá hacer el vinagre de flores de la vid silvestre, de las que sale un vinagre muy agradable al paladar.

Vinagre de espliego, romero y de salvia.

Se toma media libra de flores de espliego, las que se secarán prontamente, y se echarán despues en una cántara con dos azumbres de vinagre blanco, dejándolo en infusion al sol por ocho dias: se pasa despues el vinagre á otra vasija, se esprime con fuerza el orujo ó casca, se filtra por un papel de estraza, y se coloca por último en botellas tapándolas bien: los vinagres de romero, de salvia y todos los demas que quieran hacerse para el tocador de las damas se hacen del mismo modo

Vinagre de los cuatro ladrones, antipestilencial.

Se toman dos azumbres de vinagre blanco, y se echan en él unos ajenjos, romero, salvia, yerbabuena y ruda, onza y media de cada una de estas plantas: se añaden dos onzas de flores de espliego secas, dos adarmes de ajos, y otro tanto de acoro, (*yerba*

semejante al lirio), canela, clavo de especia, y nuez moscada: se parten las plantas en pequeñas partículas y se quebrantan las demas drogas secas: se ponen en infusion al sol por un mes en una vasija bien cubierta, despues se pasa el licor á otra, se esprimen las heces, se filtra todo y se añade por último media onza de alcanfor disuelto en un poco de espiritu de vino: concluida esta operacion se echa el vinagre en botellas, y se cierran herméticamente.

Método para quitar todo el color al vinagre.

Para quitar el color al vinagre y dejarlo tan limpio como el agua clara, es preciso echar en cierta cantidad de vinagre una cuadragésima parte de su peso, ó un poco mas en carbon animal: esta mezcla se hace en frio, y se remueve de cuando en cuando; y en el término de tres dias se verá realizada la descoloracion: hecho esto se filtra por un papel de estraza fino, y si se quisiese sacar mas puro se filtra segunda vez, pero sin carbon.

A faltas de carbon animal se puede emplear el negro de marfil del comercio, pero entonces es preciso echar doble cantidad, y por este medio se logra quitar enteramente el color al vinagre, y aun al vino tinto.

Fin del tomo tercero y último.

ADVERTENCIA.

El deseo de facilitar al público la adquisicion de esta obra sin mas dispendio que el del importe de su impresion, fue causa de fijar los editores de ella solamente ocho reales por cada tomo para los suscritores, graduando su volúmen en quince pliegos nada mas: cuyo cálculo no habiendo tenido la aproximacion que se prometieron, ha sido causa de comprometerlos á la ampliacion ó aumento de cinco pliegos mas segun se advierte, y sin variar en su precio, por cumplir religiosamente lo que prometieron en el prospecto, mas á pesar de estos sacrificios no pudieron aun dar á luz en los dos tomos ya entregados varias recetas no menos útiles que las que contiene: por lo que, y deseosos de no defraudar á sus suscritores ningun artículo que pudiese contribuir á la perfeccion de esta obra, resolvieron dar un tercer tomo para poder publicar el nuevo apéndice recien llegado de Paris, é insertar al mismo tiempo aquellas recetas que no pudieron tener cabida en los dos primeros volúmenes: en efecto, el tomo tercero que ofrecemos y presentamos á nuestros suscritores acaba de perfeccionar esta obra tan curiosa y necesaria de que se ha ca-

recido hasta ahora en España, pues contiene ya todos los artículos de utilidad, gobierno, economía y lujo de una casa con respecto á las primeras necesidades de la vida animal, cuales son el comer y el beber.

En este tomo tercero y último se hallan todas las recetas curiosas y necesarias para poder gozar en una casa de la abundancia sin mucho gasto, y sin precision de pagar un antojo á peso de oro, como sucede frecuentemente á todo el que para satisfacer una necesidad ó un capricho se ve obligado á entrar con el bosillo abierto en las pollerías, en las fondas, en las pastelerías, en las tiendas de géneros ultramarinos, en los almacenes de vinos, licores &c.

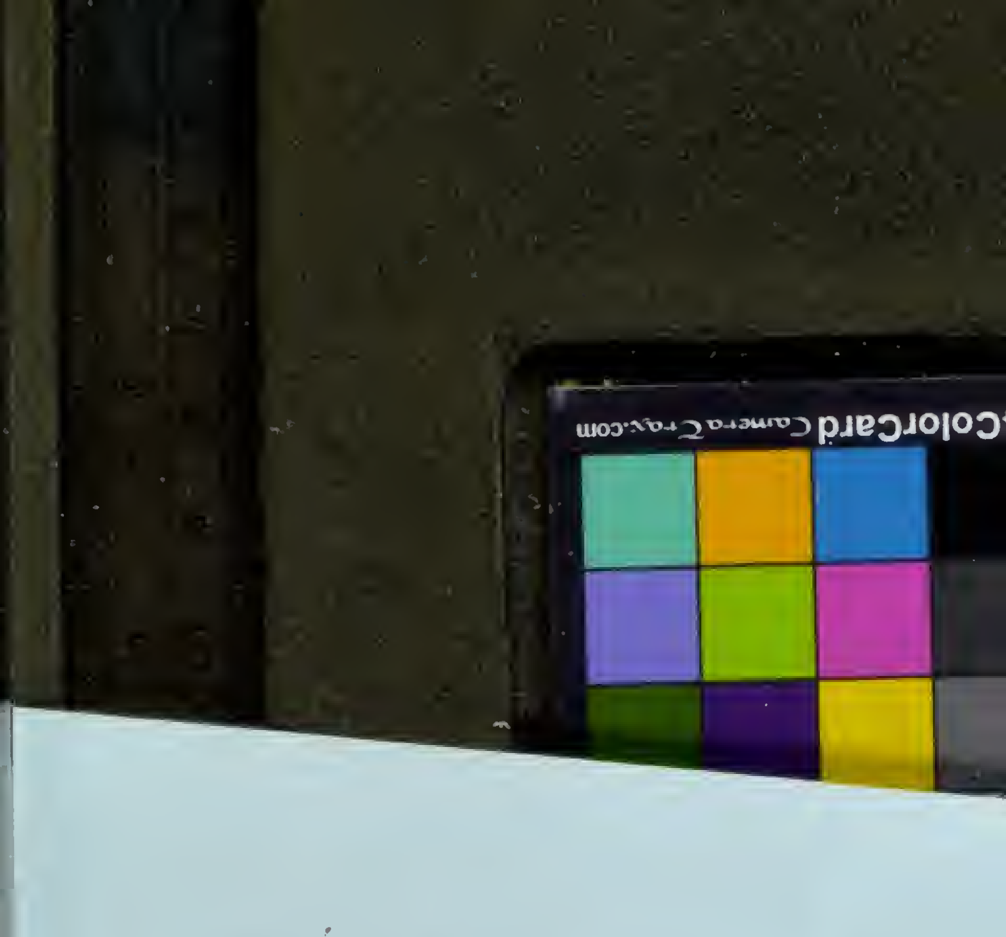
Comprende las recetas para hacer toda clase de pastas, como son la hojaldrada, la consistente, la de repulgos, la de tartas, la de corteza, la de tostada y la de empanada: toda clase de pasteles, pastelillos, bollos y tortas: varios guisados, cremas destiladas de todas especies: instrucciones curiosas y secretos interesantes para criar aves y conservar todo el año frescas las legumbres y las frutas: el gobierno de las casas de vacas: modo de hacer los quesos, el cuajo y la manteca: método para criar ánades, gansos, pavos, palomas &c.: receta para conservar todo el año los huevos frescos: escabeches

de frutas, legumbres y raices; modo de hacer sencillamente, y á poca costa las ratafias esquisitas de cerezas, sangüesas, anís, flor de naranja, nueces, huesos de albaricoques, de membrillos y de Ginebra: el Kirschen-waser económico: jarabes y almibares de infinitas clases, frutas confitadas, y vinagres de muchos géneros: instrucciones para servir bien una mesa: reglas importantes y necesarias para conservar y catar los vinos, y circunstancias que deben tener las bodegas y los toneles &c., orchatas, ponches, limonadas, aguas de frutas, helados, sorbetes, licores, vinagres aromáticos, aniseles, aguardientes &c.

Para poder ofrecer al publico en este último tomo todas estas recetas y secretos han hecho los editores un segundo sacrificio, cual es el de variar el carácter de letra para no omitir ningun articulo interesante del Apéndice como se advertirá en estas últimas páginas; y sin embargo podrán tenerle los señores de la primera suscricion por los mismos ocho reales: á diez los de la segunda, y el publico á once como los anteriores.

Índice de lo que contiene este tercero y último tomo.

*



TIGHT GUTTER

TEXT RUNNING INT

PAGE NUMBERING OUT

END OF THE